



FIRST QUANTUM
MINERALS LTD.

Cobre Panamá



Camps Services
Catering y Almacén de Alimentos
Análisis de Peligros Y Puntos Críticos de Control

HACCP, BPM, POES Y POE



SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control Y sus Prerrequisitos

Alcance: Catering, Almacén de Alimentos, QHSE

Fecha de Actualización:

28 de septiembre de 2021



  Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE Cobre Panamá			
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión	Día Rev.:
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	25-09-2021	3	08-Marzo-2021
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)				

Índice

1. APPCC: Generalidades de Análisis de Peligros Y Puntos Críticos de Control.....	4
1.1 Equipo HACCP.....	7
1.2 Descripción del Producto y de las Áreas.....	8
1.3 Flujogramas y Descripción de los 7 Principios.....	11
1.4 Desviaciones, control y Reporte.....	36
2. BPM: Introducción a las Buenas Practicas de Manufacturas.....	50
2.1 Salud de los empleados.....	51
2.2 Capacitación.....	68
2.3 Mantenimiento Instalaciones.....	81
2.4 Calibración Metrología.....	90
2.5 Auditorias.....	96
3. POES: Introducción Procedimientos Operaciones de Sanitizacion.....	105
3.1 Seguridad del Agua.....	106
3.2 Prevención de la contaminación Cruzada y Protección de alimentos Adulterantes.....	123
3.3 Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos.....	134
3.4 Control de Limpieza y sanitizacion.....	155
3.5 Control de plagas.....	166
4. POE: Introducción Procedimiento Operacional Estándar.....	182
4. 1 Control Microbiológico	183
4.2 Manejo de Aceites y Grasas	237
4.3 Manejo de Desechos	253
4.4 Proveedores y Recibo de Materia Prima.....	269
4.5 Trazabilidad	278
4.6 Control de alérgenos.....	286

  Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE Cobre Panamá				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión	Día Rev.:	Página 1 de 30
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	08-Marzo-2021	3	08-Marzo-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)					

1.0 INTRODUCCIÓN

1.1 Propósito

Establecer los lineamientos con los que se basaran las diferentes áreas de Alimentos de Minera Panamá (Bodegas y Restaurantes) para el control y manejo de los puntos designados como de control críticos. Utilizando fundamentos científicos y análisis sistémicos para identificar los peligros específicos y sobre todos las medidas y seguimientos que se llevaran para la realización las actividades de alimentación en sitio

1.2 Alcance

Comprende todos los restaurantes, así como todas las bodegas ubicadas dentro de Sitio Mina es decir todos los servicios que se ofrezcan en actividades que requieran manipulación, preparación y expendio de alimentos. Se igual manera se respetará dentro de la estructura organizacional el Equipo HACCP, con fines de dirección de este procedimiento y su respectivo cambio o actualización cuando sea conveniente.

1.3 Responsabilidad

1.3.1 Coordinador de Catering:

Brindar los recursos para la aprobación y cumplimiento de este procedimiento, así como realizar las comunicaciones, aprobaciones y el soporte para que se realicen el llevado correcto de los diferentes monitores realizando el estándar en todas las cocinas.

1.3.2 Supervisor de Departamento QHSE

Orientar y apoyar a todas las áreas y al personal en la identificación de puntos críticos y su respectivo seguimiento y actualización, comunicación, monitoreo en sus áreas de competencias y asegurar que la documentación describa claramente la actividad conforme a la realidad, así como velar por la validación formal de dichas actividades.

1.3.3 Coordinador de Bodega y Gestión Stock:

Identificar, actualizar, comunicar y aprobar los puntos de control y monitoreo como referencia en las Áreas de almacén identificando los controles y puntos críticos del control.

1.3.4 Jefes de Área

Identificar y cumplir las obligaciones legales y de otro tipo que aplicable a sus actividades siguiendo los lineamientos de este procedimiento para dar un monitoreo coherente a Plan de seguimiento de análisis de peligros y puntos críticos de control.

	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE Cobre Panamá				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión	Día Rev.:	Página 2 de 30
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	08-Marzo-2021	3	08-Marzo-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)					

1.4 Definiciones

- **Análisis de peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP.
- **Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- **Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- **Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
- **Medida correctiva:** Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- **Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Plan de HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				Cobre Panamá
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	Día Emitido: 08-Marzo-2021	No. Revisión 3	Día Rev.: 08-Marzo-2021	Página 6 de 30
	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)				

- **Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Punto de control (PC):** Fase en la que se registran los criterios establecidos para verificar su cumplimiento.
- **Sistema de HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- **Transparente:** Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.
- **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.
- **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
- **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

1.5 Política

La Gerencia y Administración de Servicios de Campamento está comprometida con el cumplimiento de los requisitos legales y de otro tipo, relacionados a la Calidad, Salud, Seguridad y Medio Ambiente.

En este sentido se establece de vital cumplimiento el SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN en todos los campamentos específicamente en actividades de cocina, almacenaje y aquellas actividades que incurran en la utilización de alimentos.

1.6 Procedimiento

1.6.1 Requisitos Legales y de otro tipo aplicables a Minera Panamá/ Campamentos:

Se realizará la aplicación en todos los Restaurantes y Bodegas de Minera Panamá, la Normativa Nacional recomendada:

	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				Cobre Panamá
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	Día Emitido: 08-Marzo-2021	No. Revisión 3	Día Rev.: 08-Marzo-2021	Página 7 de 30
	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)				

Decreto Ejecutivo 352 de 10 de octubre de 2001: Que reglamenta la aplicación obligatoria de los POES, las BPM y HACCP, en plantas y establecimientos que sacrifiquen animales de abasto, procesen, transformen, distribuyan y expendan productos cárnicos, lácteos, pesqueros, huevos y productos diversos para consumo humano.

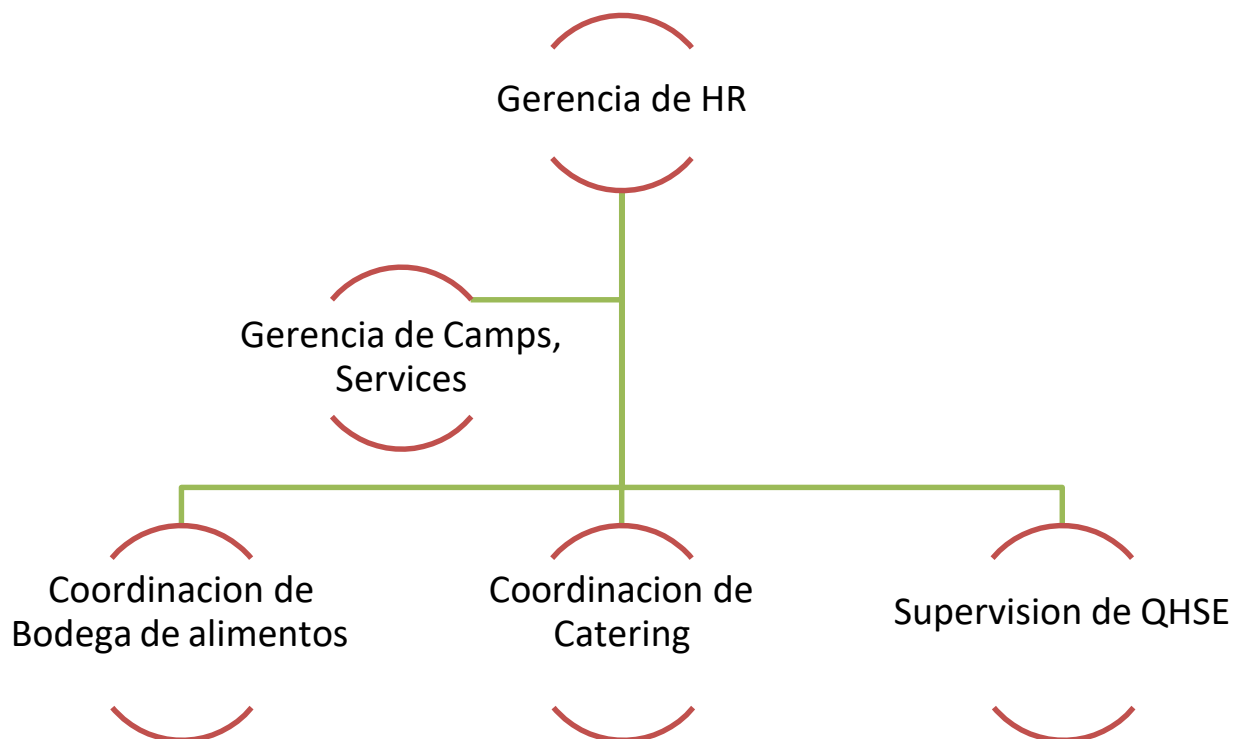
Decreto Ejecutivo 81 de 31 de marzo de 2003:

Que modifica el Decreto Ejecutivo N°352 de 2001, sobre POES, las BPM y HACCP en las plantas.

1.6.2 Formación de un equipo de HACCP:

Asignación Responsabilidades de Cumplimiento, actualización, Publicación y aprobación:

Su principal responsabilidad es elaborar, implementar, monitorear y verificar que el plan HACCP esté cumpliendo con su compromiso de reducir al máximo los peligros inherentes en la producción de alimentos para asegurarle al consumidor en sitio mina su calidad e inocuidad.



	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE					Cobre Panamá	
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión	Día Rev.:	Página 8 de 30		
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	08-Marzo-2021	3	08-Marzo-2021			
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)							

- **Gerencia de HR Y Gerencia de servicios de Campamento:**
La gerencia se mantendrá la tanto de verificar, respalda y auditar el Análisis de Puntos Críticos de Control y todos sus prerequisites, solicitando informes y avances, pulsando así que la mejora continua de este sistema se mantenga.
- **Coordinación HACCP:** Se designan tres coordinadores para este punto de supervisión inicial, considerando los mismo como encargados de ejercer el seguimiento para que se cumplan las actividades del Análisis de Puntos Críticos de Control.

Gerencia Catering	Gerencia QHSE	Gerencia Bodega
Coordinación HACCP	Coordinación HACCP	Coordinación HACCP

Algunas de las responsabilidades del Coordinador del Equipo HACCP:

- Identificar operadores claves que puedan servir como capacitadores internos del personal operario.
- Redactar listados de instrucciones y de verificación.
- Revisar y modificar cuando sea necesario, las instrucciones operativas.
- Revisar los registros del plan HACCP.
- Garantizar la implementación y dar seguimiento a las acciones correctivas.
- Realizar auditorías internas.
- Iniciar y coordinar el análisis de causa raíz de las no-conformidades y problemas suscitados.
- Garantizar el cumplimiento de los programas pre-requisitos.

De no ser posible la realización de estas funciones cada coordinador puede establecer a un representante o delegar estas asignaciones puntuales, sin embargo, es su responsabilidad asegurar un buen funcionamiento de las acciones correspondientes.

Este grupo se reunirá al menos una vez al mes para fines de actualización y según agenda, por temas de operación.

1.6.3 Descripción del Producto:

La descripción del menú se realizará utilizando las fichas técnicas aprobadas por cocina y se realizará un seguimiento a la misma y coordinación para darle actualizaciones cuando sea requerido. Este menú se realizará según programación verificando el mismo cada 3 meses y será aplicado para todos los campamentos donde se realicen el servicio de alimentación para Minera Panamá. Esto permitirá un mejor seguimiento y trazabilidad para fines administrativos y de calidad.

	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				Cobre Panamá
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	Día Emitido: 08-Marzo-2021	No. Revisión 3	Día Rev.: 08-Marzo-2021	Página 9 de 30
	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)				

En dichas recetas oficiales se registrará lo siguiente:

La receta incluirá una descripción completa del producto que incluya información pertinente sobre su inocuidad, costos, procedimientos, lista de ingredientes, temperatura, tiempo y rendimiento, entre otros puntos, el uso de esta receta se respaldará con los procedimientos estipulados para asegurar la correcta preparación de los alimentos.

Figura .1: Receta de Alimentos:

	Cobre Panamá  SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	Día Emitido: XX-XXXX-202X	No. Revisión . 3	Día Rev.: 08-Marzo-2021	Página 8 de 30
	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)				

1.6.4 Descripción del uso determinado para los alimentos de la Bodega de alimentos y Cocinas de Minera Panamá:

Los alimentos preparados en las cocinas de todos los campamentos en Minera Panamá son de utilización de la población previamente registrada como colaboradores o contratistas que laboren en los predios del proyecto, la ingestión de alimentos puede darse dentro de los comedores de las cocinas oficiales así como también, el cliente puede decidir su consumo fuera del comedor (habitación, comedores de áreas de trabajo u otros) este punto se mantiene abierto por protocolo Covid permitiendo así que todo cliente cuide su distanciamiento y protección al mantenerse vulnerable sin mascarilla por temas del consumo.

En el caso de los alimentos que salen directamente de bodega de alimentos estos, pueden ir a oficinas para temas de cafeterías o a parrilladas debidamente comunicadas utilizadas también por los clientes que son colaboradores de minera Panamá y contratistas.

Cabe señalar que los grupos considerados en Minera Panamá son: Adultos mayores y embarazadas, se menciona que no habrá presencia de infantes como grupos vulnerables ya que es un ambiente laboral, además de que el grupo de enfermedades crónicas se verá reducido a enfermedades controlables, de igual forma para todos los grupos de alimentación se solicita al inicio de su contrato que reporte todos tipo de condición que en su momento pueda ser de importancia para su bienestar, esta información será administrada por Recurso humanos y clínica interna

1.6.5 Diagrama de flujo:

Se realiza la verificación de los diferentes procedimientos encontrados en Minera Panamá para poder así describir el flujo de proceso que marcara la dirección de las actividades colocando estas de la siguiente manera:

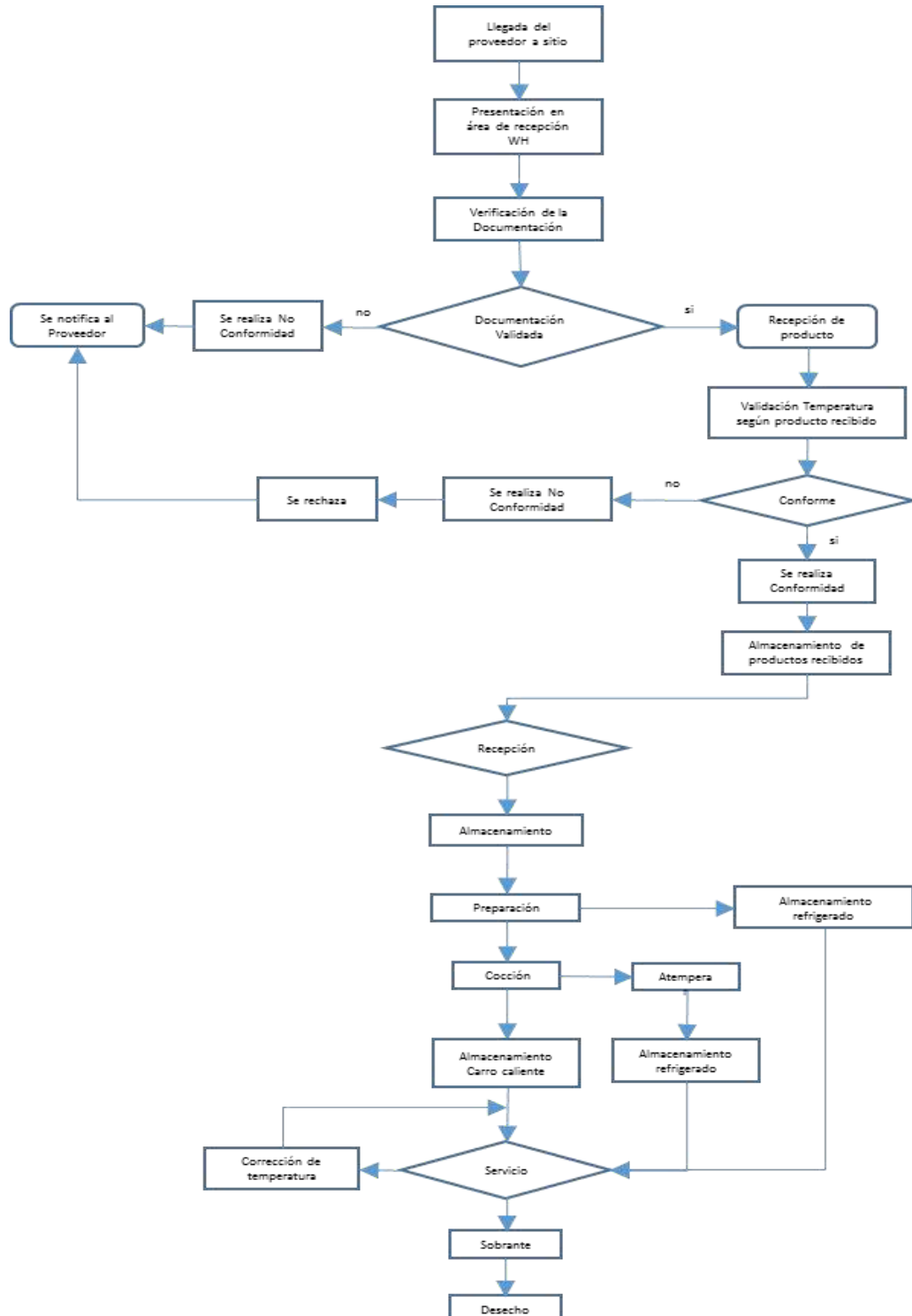
Se deberá tomar en consideración el Documento MPSA/CSM/FM/CAT 014 Diagrama de flujo de línea caliente y el MPSA/CSM/FM/CAT 015 Diagrama de flujo de línea fría.

Estos documentos serán resumidos en el MPSA/CSM/FM/QHSE Diagrama General de Procedimientos alimentarios de que se derivarán los flujos ya sea por línea caliente o fría de cocina o por proceso dentro de Bodega de alimentos.

Se podrá observar además el diagrama de flujo en las operaciones de Bodega de alimentos que mantendrán el mismo formato. MPSA/CSM/FM/WH/000 Diagrama de flujo de Bodega de almacenamiento de alimentos.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

MPSA/CSM/FM/QHSE Diagrama General de Procedimientos alimentarios



	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE Cobre Panamá				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	Día Emitido: XX-XXXX-202X	No. Revisión . 3	Día Rev.: 08-Marzo-2021	Página 16 de 30
	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)				

1.6.6 PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE HACCP:

Se mantiene el desarrollo de los principios del sistema HACCP dentro de los servicios de alimentación y almacenaje y distribución de los alimentos de la siguiente manera:

PRINCIPIOS HACCP/APPCC			
# 1	Identifique cualquier peligro que deba ser prevenido, eliminado o reducido a niveles aceptables	Peligro de alimentos implica: - Identificar los peligros que pueden afectar el proceso - Identificar los pasos en los cuales es probable que ocurran los peligros - Decidir qué riesgos son significativos, es decir: su eliminación o reducción a niveles aceptables es esencial para la producción de alimentos seguros - Determinar las medidas necesarias para controlar los peligros	Ejemplo: - Bacterias u otros microorganismos que causan intoxicación alimentaria - Productos químicos: por ejemplo, mediante materiales de limpieza o cebos para plagas - Materiales extraños como vidrio, metal, plástico, etc. De estos, el peligro más importante es probablemente las bacterias dañinas u otros gérmenes que pueden contaminar y multiplicarse en los alimentos.
# 2	Identifique los Puntos Críticos de Control (PCC) en el paso o pasos en los cuales el control es esencial para prevenir o reducirlo a niveles aceptables	Los Puntos Críticos de Control (PCC) en el proceso son aquellos pasos donde las medidas de control deben usarse para prevenir, eliminar o reducir un peligro a un nivel aceptable	
# 3	Establecimiento de límites críticos en los PCC que separan la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o	Los puntos críticos son pasos en los cuales el peligro debe ser controlado para asegurar que un peligro sea eliminado o reducido a un nivel seguro Cualquier paso donde los alimentos puedan contaminarse será controlado. Los controles incluyen - Equipo limpio y desinfectado - La higiene personal del personal - La separación de alimentos crudos y cocinados Todos los alimentos deben protegerse contra la contaminación por cuerpos	

	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE Cobre Panamá				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	Día Emitido: XX-XXXX-202X	No. Revisión . 3	Día Rev.: 08-Marzo-2021	Página 17 de 30
	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)				

	reducción del peligro identificado.	extraños, plagas o productos químicos. - Se deben controlar los pasos donde las bacterias se pueden multiplicar en los alimentos. El tiempo y la temperatura a la que se guardan, almacenan o muestran los alimentos es probable que sean críticos - Cualquier paso de cocción o recalentamiento es para matar a los microorganismos dañinos. Será crítico que la calefacción sea minuciosa. - Cocinar es normalmente el paso de control más importante en la mayoría de la preparación de alimentos - La desinfección química de los equipos es otro punto de control diseñado para matar microorganismos
# 4	Establecer e implementar procedimientos efectivos de monitoreo en puntos críticos	Los controles se deben establecer para los puntos críticos, luego se introducen los controles Los CONTROLES reducirá el peligro a un nivel aceptable o lo eliminará por completo. Los controles son lo más precisos posible. Por ejemplo, es mejor indicar que ciertos productos se almacenarán en refrigeración a una temperatura determinada, en lugar de simplemente decir que deben mantenerse en la enfriadora. Cuando se han establecido los controles, entonces es posible MONITOREAR los puntos críticos siempre que se use ese paso de preparación. Controlar la temperatura no siempre implica probar alimentos con un termómetro. Las furgonetas de reparto o las enfriadoras de almacenamiento pueden equiparse con monitores de temperatura, que se pueden controlar. Otros controles críticos son más difíciles de medir, por ejemplo: limpieza y desinfección del equipo o la higiene personal del personal. A menudo serán vitales para la seguridad de los alimentos, y habrá controles periódicos para mantener los estándares.
# 5	Establecer acciones correctivas cuando el monitoreo indica que un PCC no está bajo control	La acción correctiva es la acción que debe tomarse cuando se infringe un límite crítico. La acción correctiva generalmente involucre dos acciones distintas: - Tratar con un producto afectado - Volver a controlar los PCC y el proceso Los procedimientos para la acción correctiva deben especificar la acción a tomar, la persona responsable de tomar la acción y quién debe ser notificado.

	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS Cobre Panamá				
	GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS				
	DEPARTAMENTO DE QHSE				
No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 18 de 30	
MPSA/CSM/SOP/QHSE/019	XX-XXXX-202X	3	08-Marzo-2021		
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)					

# 6	Establecer procedimientos que se llevarán a cabo regularmente, para verificar que las medidas empleadas en los Principios 1 y 5 estén funcionando efectivamente.	La verificación implica el uso de métodos, procedimientos y pruebas, además de los utilizados en la supervisión, para determinar el cumplimiento del Plan HACCP. Parte de la verificación es la validación, es decir: obtener información de que los elementos del Plan HACCP son efectivos, especialmente el PCC y los límites críticos.
# 7	Establecimiento de documentos y mantenimiento de registros	La documentación es útil para demostrar que la seguridad alimentaria se está gestionando y, siempre que los registros se completen con precisión en el momento apropiado, se utilizarán para respaldar una defensa de Diligencia debida.

PRINCIPIO 1:

Se realiza un Análisis de Peligros utilizando las descripciones de las actividades de almacenaje y preparación de alimentos de esta forma se procede a crear el análisis de tareas y actividades con sus respectivas descripciones toda esta información será ubicada en el Formato xxxxxxxx.

Se procederá a describir específicamente cada etapa de la producción o almacenaje tomando en consideración el área designada, sus diferentes pasos, peligro, medidas preventivas (control), monitoreo, acciones correctivas.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR
ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

PASO	PELIGRO ¿Qué puede ir mal?	MEDIDAS PREVENTIVAS (CONTROL) ¿Qué puedo hacer al respecto?	MONITOREO ¿Cómo puedo verificar?	ACCIONES CORRECTIVAS ¿Qué pasa si no está bien?
1. Recibo de la Entrega PC	Físico: Empaque, objetos extraños, plásticos rígidos.	Verificación visual que no haya materiales extraños presentes. Selección de Proveedores	Controles visuales y sensoriales por parte del personal que recibe bienes y/o materias primas por el capataz. Para bodega y cocina: My compliance #98	No aceptar del proveedor o informar al 'usuario final' para iniciar acciones de incumplimiento / rechazo. Para bodega y cocina: My compliance #98
	Químico: Agentes de Limpieza, otros químicos.	Verificación visual del área y equipos a utilizar. Capacitación control de químico; Limpieza y desinfección. Cumplimiento de las BPM Selección de Proveedores	Controles visuales y sensoriales por parte del personal que recibe bienes y/o materias primas por el capataz.	No aceptar del proveedor o informar al 'usuario final' para iniciar acciones de incumplimiento / rechazo.
	Biológico: Insectos, roedores, <i>E. Coli</i> , hongos y levaduras, <i>Estafilococos aureus</i> ., parásitos	<u>PUNTOS DE CONTROL</u> Refrigerado: $\leq 5^{\circ}\text{C}$: Congelado: $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Verificación de cumplimiento de los Pre Requisitos de materia prima. Cumplimiento de BPM. Selección de Proveedores	Verificación de la temperatura de entrega Verificación de cumplimiento de la fecha de expiración del producto.	Rechazo del producto.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR

ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

PASO	PELIGRO ¿Qué puede ir mal?	MEDIDAS PREVENTIVAS (CONTROL) ¿Qué puedo hacer al respecto?	MONITOREO ¿Cómo puedo verificar?	ACCIONES CORRECTIVAS ¿Qué pasa si no está bien?
2. Almacenamiento PCC	Físico: Empaque, objetos extraños, plásticos rígidos.	Verificación visual que no haya materiales extraños presentes. Cumplimiento de las BPM.	Verificación de la rotación de inventario FIFO.	Segregación de producto y descarte Registro del formato de control de mermas
	Químico: Agentes de Limpieza, otros químicos.	Verificación visual del área y equipos a utilizar. Capacitación control de químico; Limpieza y desinfección. Cumplimiento de las BPM	Controles visuales y sensoriales. Cumplimiento del programa de Control de Químicos y BPM.	Desecho de los alimentos contaminados. Limpie inmediatamente y revise los horarios de limpieza. Informe al encargado del área.
	Biológico: Insectos, roedores, <i>E. Coli</i> , hongos y levaduras, <i>Estafilococos aureous</i> .	Cumplimiento del programa de control de plagas rutinario realizado por personal de Cocina/Bodega y el contratista. Cumplimiento de las BPM. <u>PUNTOS DE CONTROL CRITICOS</u> Refrigerado: ≤ 5 ° C: Congelado: ≤-18 ° C.	Llenado del registro de verificación de control de plagas según SOPQHSE 016.	Desecho de los alimentos contaminados.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR

ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

PCC Identificado:	Área/ Paso:
PCC#1: Temperatura de Almacenamiento: Refrigerada o congelada.	<u>Warehouse</u>
PCC#2 Preparación: Desinfección de frutas y vegetales	Solo línea de productos donde se utilizaran ensaladas
PCC#3: Cocción: Temperatura interna de los alimentos	Todas líneas calientes
PC#1: Servido Caliente: Temperatura final.	Toda línea caliente

Puntos críticos de control Evidenciado adecuadamente se cuenta con tres divididos de la siguiente forma:

Bodega de alimentos: Mantiene un flujograma designado de sus actividades donde se ha ubicado un Punto Crítico de Control.

Catering, dividirá su gestión de flujos según dos líneas de servicio: la línea caliente y la línea de platos fríos, manteniendo 1 PCC en cada una de las líneas, es importante mencionar que cocina administrara otros puntos de control, como Temperatura de servicio, así como algunos Prerrequisitos con formatos de seguimientos estipulados.

PRINCIPIO 3

Establecimiento de límites o límites críticos: se realiza la identificación de los límites que se consideran como rangos aceptables resumiendo principalmente los tres puntos críticos antes mencionados:

PCC	Rangos Aceptables
PCC#1: Temperatura de Almacenamiento: Refrigerada o congelada.	Refrigeración: 0 °C a 5 °C Congelación: -18 °C
PCC#2 Preparación: Desinfección de frutas y vegetales	100 ppm x 3 minutos 100ppm x 5 minutos
PCC#3: Cocción: Temperatura interna de los alimentos	≥75 °C para todo alimento crudo. (≥63 °C Alimentos pre cocidos).

PRINCIPIO 4

Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

Se verificará cada punto crítico de la siguiente manera:

PCC	Frecuencia de Verificación y Monitoreo
PCC#1: Temperatura de Almacenamiento: Refrigerada o congelada.	Verificación: 4 veces x día Monitoreo: Semanal
PCC#2 Preparación: Desinfección de frutas y vegetales	Verificación: Diaria Monitoreo: Semanal
PCC#3: Cocción: Temperatura interna de los alimentos	Verificación: 3 veces x día Monitoreo: Semanal

PRINCIPIO 5

Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.

PCC	Medidas correctivas
PCC#1: Temperatura de Almacenamiento: Refrigerada o congelada.	-Comunicación con mantenimiento. -Verificar el producto (características organolépticas, deshielo etc) -Verificar el plan de manteniendo. -En caso de que el producto este dañado desechar el producto. - Cambio de productos a otro cuarto frio o congelador. - Comunicar a QHSE para participación activa en los protocolos. -Mantenimiento preventivo
PCC#2 Preparación: Desinfección de frutas y vegetales	Verificación del procedimiento si la microbiología sale mal. Verificación de producto químico(% , concentración, dilución, etc).
PCC#3: Cocción: Temperatura interna de los alimentos	Más tiempo hasta alcanzar la Temperatura. Revisar si el producto está bien cocido y el tiempo de cocción. Dar continuidad a la cocción, si el producto no mantiene la temperatura adecuada.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

PRINCIPIO 6

Se Establecen procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.

AUDITORIA MY COMPLIANCE:

Identifique cualquier peligro que deba ser prevenido, eliminado o reducido a niveles aceptables	Establecer procedimientos que se llevarán a cabo regularmente, para verificar que las medidas empleadas en los Principios 1 y 5 estén funcionando efectivamente
PCC#1: Temperatura de Almacenamiento: Refrigerada o congelada.	-Termógrafo de cuarto de refrigeración dictara los datos que tendrán validez para esta verificación
PCC#2 Preparación: Desinfección de frutas y vegetales	-Tiras de Medición cualitativo de cloro, verificaran que la dosis se mantenga en 100ppm como se ha estipulado. (para verificación micro se utilizaran procedimientos AOAC)
PCC#3: Cocción: Temperatura interna de los alimentos	-Termómetro digital por inmersión en la parte más amplia del producto.
PCC#4: Servido Caliente: Temperatura final.	- Termómetro digital por inmersión en la parte más amplia del producto

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

PRINCIPIO 7

Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

Estos principios se encontrarán descritos en:

Identifique cualquier peligro que deba ser prevenido, eliminado o reducido a niveles aceptables	Establecimiento de documentos y mantenimiento de registros
PCC#1: Temperatura de Almacenamiento: Refrigerada o congelada.	Verificación MPSA/CSM/FM/CAT/031 MPSA/CSM/FM/WH/0 Monitoreo: Insp. Haccp, #XX
PCC#2 Preparación: Desinfección de frutas y vegetales	Verificación MPSA/CSM/FM/CAT/003 Monitoreo: Insp. Haccp, #XX
PCC#3: Cocción: Temperatura interna de los alimentos	Verificación MPSA/CSM/FM/CAT/002 Monitoreo: Insp. Haccp, #XX
PCC#4: Servido Caliente: Temperatura final.	Verificación MPSA/CSM/FM/CAT/031 Monitoreo: Insp. Haccp, #XX

1.1 MONITOREO

Las auditorías internas de calidad se llevarán a cabo de acuerdo con MPSA/CSM/SOP/QAHSE/004 Auditoria Interna.
Los registros se mantendrán en el sitio por seis meses de acuerdo con MPSA/CSM/SOP/QAHSE/002 Control de Documentos para permitir que se siga una pista de auditoría.

1.2 VERIFICACION Y REGISTROS

MPSA/CSM/FM/QAHSE/015 Formulario de No Conformidad
MPSA/CSM/FM/QAHSE/034 Evaluación y Cumplimiento de Requisitos Legales

1.3 DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES

MPSA/CSM/POE/QHSE/002 Control de Documentos
MPSA/CSM/POE/QHSE/004 Auditoria Interna
MPSA/CSM/POE/QHSE/006 Acción Correctiva Preventiva y Mejora

2.0 REFERENCIA Y/O DOCUMENTACIÓN APLICABLE

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/028	Día Emitido: 24/09/2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 36 de 7
	RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS INSATISFACTORIOS				

1 OBJETIVO

Establecer las acciones necesarias para el manejo de resultados microbiológicos con desviaciones o fuera de límite permitido, que tengan el potencial de afectar la seguridad alimentaria o salud pública.

2 ALCANCE

Este procedimiento aplica para los resultados del laboratorio de QHSE dentro del Proyecto Cobre Panama.

3 RESPONSABILIDAD:

Encargado de Área: Comunicar efectivamente este procedimiento a todo el personal bajo su cargo, ser parte en el equipo de investigación en el caso de desviaciones en los controles microbiológicos, organizar con el equipo de QHSE en plan para muestreo microbiológicos y las acciones correctivas pertinentes.

Oficiales de QHSE: Toma de muestras microbiológicas de alimentos, superficies vivas e inertes, aguas y ambientes, informar claramente sobre resultados de análisis microbiológicos al coordinador de área, liderar la investigación en caso de desviaciones en controles microbiológicos.

Supervisor QHSE: Verificar el cumplimiento de las investigaciones y aportes del departamento a la búsqueda de la solución de la desviación y, de requerirlo, liderar la misma.

Servicio de laboratorio externo: Cumplir con los requisitos descritos dentro de este programa, comunicar los cronogramas mensuales de envío de muestras para análisis externos.

4 DEFINICIONES:

Acción correctiva: Acción encaminada a eliminar las causas que han dado lugar a una no conformidad con el fin de prevenir su recurrencia.

Desviación: Resultado de microbiología no conforme.

Higiene: Normas y técnicas que tienen por objeto la conservación de la salud y la prevención de la contaminación.

ETA's: enfermedad transmitida por alimentos

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que un alimento no cause daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

Límite microbiológico: un parámetro de gestión de riesgos que indica la aceptabilidad microbiana o el funcionamiento de un proceso, después de conocer los resultados del muestreo y análisis para la detección de microorganismos, sus toxinas.

Microorganismos indicadores: Microorganismos que influyen en la calidad como transformación de propiedades organolépticas, vida útil y deficiencias en los procesos, dentro estos se consideran mesófilos aerobios, *Estafilococos aureus*, heterótrofos, coliformes y enterobacterias.

Microorganismos patógenos: Microorganismos que representan peligro para la salud pública como la *Salmonella*, *E. coli* y *Listeria monocytogenes*.

My compliance: Plataforma corporativa de gestión para acciones, no conformidades

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/028	Día Emitido: 24/09/2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 37 de 7
	RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS INSATISFACTORIOS				

No Conformidad (NC): incumplimiento de los requisitos como la presencia de un patógeno o recurrencia en un indicador de calidad e higiene.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en una superficie que está en contacto con los alimentos y que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.

POE: Procedimientos operativos estándares donde se describe las actividades y acciones para un proceso específico.

Riesgo: Probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies contaminadas.

5 PROCEDIMIENTO:

5.1 Resultados insatisfactorios con presencia de patógenos

Todas las acciones correctivas se abordan de acuerdo con MPSA / CSM / SOP / QHSE 006, Acciones Correctivas.

Cuando los resultados de las pruebas realizadas para comprobar el cumplimiento de los criterios establecidos sean insatisfactorios, el oficial de QHSE a cargo del laboratorio comunica la presencia de microorganismos patógenos al supervisor del área, inmediatamente que obtienen los primeros resultados.

La presencia de patógenos en resultados de las pruebas realizadas, se considera una no conformidad inmediata a los procedimientos establecidos, se registra en la plataforma Non conformance reports de My compliance utilizando la categoría dependiendo el área, las acciones correctivas para asignar a la no conformidad son las que surgen de la investigación.

Posterior a la comunicación, se inicia la investigación con el fin de poder determinar las posibles causas raíces de la desviación de los criterios establecidos utilizando el formato corporativo 30.3 incident investigation.

En la investigación se toma como referencia preguntas como: ¿qué ha sucedido?, ¿dónde?, ¿cómo?, ¿desde cuándo?, para poder concluir con el “por qué”.

No se establecen causas del tipo: “error puntual”, “error humano”, a menos que se tengan evidencias que justifiquen dichas conclusiones.

La investigación es realizada por los oficiales a cargo del lab, el oficial de QHSE en turno en el campamento y personal asignado del área donde surge el incumplimiento del criterio establecido.

Las recomendaciones que surgen de la investigación son entregadas en un periodo no mayor de 5 días al encargado de QHSE y al encargado del área donde se realizó el análisis, utilizando el formato corporativo 30.3 incident investigation.

La acción correctiva que surge del formato corporativo 30.3 incident investigation, es asignada en la plataforma My Compliance dentro de la no conformidad creada.

5.2 Resultados insatisfactorios con presencia de indicadores de calidad e higiene

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 38 de 7
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/028	24/09/2021	1	18-Agosto-2021	
RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS INSATISFACTORIOS					

Cuando los resultados de las pruebas realizadas demuestren presencia de los indicadores de higiene y calidad se realiza el conteo total de la muestra analizada teniendo en cuenta los límites de alerta, la incidencia de resultados fuera del límite por encima de 25% es considerado insatisfactorio.

El límite de alerta se establece de 10 UFC por encima del límite descrito en el MPSA/CSM/SOP/QHSE 023 procedimiento de ensayos.

Para los resultados insatisfactorios se registra una acción de contención en la plataforma My Compliance y se le proporciona un seguimiento a través de prueba consecutivas durante 3 semanas según el tipo de análisis, si a la tercera semana los resultados no han sido corregidos se crea una No conformidad basada en el incumplimiento de los principios de HACCP o sistema de gestión, dentro de la plataforma Non conformance reports de My compliance utilizando la categoría dependiendo el área.

La acción de contención a crear detalla las recomendaciones técnicas al área asignada, donde se demuestren evidencias tacitas de proceso, sin caer en acciones de seguimiento o reorientaciones solamente, Estas acciones refuerzan a través de controles adicionales, procesos de supervisión reforzados, restricciones temporales de uso en equipos o en cualificaciones del personal, etc.

Al crear la No conformidad se inicia la investigación con el fin de poder determinar las posibles causas raíces de la desviación en los criterios establecidos utilizando el formato corporativo 30.3 incident investigation.

La investigación es realizada por los oficiales a cargo del Lab, el oficial de QHSE en turno en el campamento y personal asignado del área donde surge el incumplimiento del criterio establecido.

Las recomendaciones que surgen de la investigación son entregadas en un periodo no mayor de 5 días al encargado de QHSE y al encargado del área donde se realizó el análisis, utilizando el formato 30.3 incident investigation.

Las acciones que surgen del formato corporativo 30.3 incident investigation, son asignadas en la plataforma My Compliance dentro de la no conformidad creada.

9 REFERENCIA Y/O DOCUMENTACIÓN APLICABLE

No.	Nombre del documento	Numero de referencia
1	Control Microbiológico	MPSA/CSM/SOP/QHSE/023

Elaborado por	
Revisado por	

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/028

Día Emitido:
24/09/2021

No. Revisión .
1

Día Rev.:
18-Agosto-2021

Página 39 de 7

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS INSATISFACTORIOS

Aprobación	
Líder Departamento	Recursos Humanos
Nombre:	Nombre:
Firma	Firma
Fecha:	Fecha:

10 RESPONSABLES

11 HISTORIAL DE CAMBIOS

Nombre del Archivo	Versión	Resumen de cambios producidos	Fecha
Control de Documentos	1.0	Aprobación inicial	

Diagrama de proceso

1. ÁLCANCE

Este procedimiento aplica a todo el personal de Minera Panama y asociados dentro del Proyecto Cobre Panama y áreas de alcance del proyecto.

2. PROPÓSITO

Documento requerido por el sistema de gestión para el control y la prevención de las enfermedades transmitidas por agua y alimentos dentro de la población del proyecto Cobre Panama.

3. PROCEDIMIENTO

ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA VETA

Durante la aparición de casos de una Enfermedad Transmitida por Alimento (ETA), la notificación del incidente a las autoridades del departamento de Salud Pública, Epidemiología y Departamento de Alimentos de la Regional de Salud de Coclé se realiza de manera oportuna mediante el Sistema VETA. Este documento toma como propuesta el cuadro 1.

Debido a que las ETAS cursan cuadros clínicos semejantes, se hace difícil su diagnóstico por lo que se hace necesario la revisión periódica de las guías.

Cuadro1. Clasificación de ETAS según Bryant

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/028

Día Emitido:
24/09/2021

No. Revisión .
1

Día Rev.:
18-Agosto-2021

Página **40** de **7**

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS INSATISFACTORIOS

Infección	Virus
	Bacterias
	Hongos
	Parásitos
Intoxicación	Plantas y animales Venenosos
	Sustancias Químicas
	Sustancias Radiactivas
	Biotinas

La sospecha de ETA (dos o más casos con fuente común de agua o alimento), es razón suficiente para su notificación e investigación.

Esta sospecha tiene su origen en:

- El informe del personal de salud en el sentido de que han sido observados dos o más casos de ETA, presuntamente relacionados.
- Los informes de casos ETA, que después de una cuidadosa revisión, pueden revelar una aparente similitud entre los casos, ya sea por características comunes de sexo, edad, ocupación, lugar de residencia, fecha de aparición de los síntomas, alimentos consumidos, lugar de consumo, etc.

INVESTIGACION DE BROTES

Para la investigación de los brotes de dicho incidente se siguen las siguientes pautas.

PASO 1: Determinación de la existencia de un brote
PASO 2: Confirmación el diagnostico
PASO 3: Determinación de número de casos
PASO 4: Organizar la información en términos de tiempo, lugar y persona
PASO 5: Determinar quiénes están en riesgo de enfermarse
PASO 6: Formulación de hipótesis
PASO 7: Análisis e interpretación de los datos

MEDIDAS DE INTERVENCION PARA CONTROL Y PREVENCION

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/028

Día Emitido:
24/09/2021

No. Revisión .
1

Día Rev.:
18-Agosto-2021

Página **41** de **7**

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS INSATISFACTORIOS

Ante la aparición de una ETA se requiere tomar medidas para su prevención y control. Las acciones o medidas que se tomen deben estar precedidas por:

- Conocimiento de la causa o fuente de contaminación y la magnitud del daño.
- Información sobre la trazabilidad del alimento.
- Formas y lugares donde se distribuyó el alimento.
- Alternativas alimenticias para la población.
- Tratamiento que los alimentos implicados podrían recibir para eliminar el peligro.
- Comunicación a las partes interesadas.
- Medidas administrativas a tomar.

Medidas de Control y Prevención

- a. Alimentos: Garantizar el retiro de todos los alimentos implicados en la ETA; además, la destrucción de los mismos según resultados microbiológicos. Se deben establecerse o verificarse los criterios de control con la suficiente frecuencia para asegurar la prevención de los factores que permitieron el incidente.
- b. El establecimiento: Se deberá implantar un Sistema HACCP o, al menos, trabajar sobre la base de sus siete principios, garantizar los registros correspondientes que permitan a las autoridades verificar los resultados.
- c. Los Manipuladores: Separar de la operación cualquier colaborador que tenga alguna enfermedad, lesión, supuración o refieran alguna enfermedad. Se deberá extremar las medidas de control sanitario y, en particular, el lavado de las manos y el uso de guantes para las operaciones.
- d. Comunicación: Se deberá comunicar a las partes interesadas sobre la situación.

ACCIONES RESULTADO DE LA INVESIGACIÓN

Se realiza un seguimiento de las incidencias de los casos y se adoptan medidas, realizando las investigaciones pertinentes. De los datos recopilados se generan las conclusiones finales sobre el incidente. Es importante que la gerencia, departamento de catering, cocina, clínica y calidad participen de la reunión de conclusión del incidente.

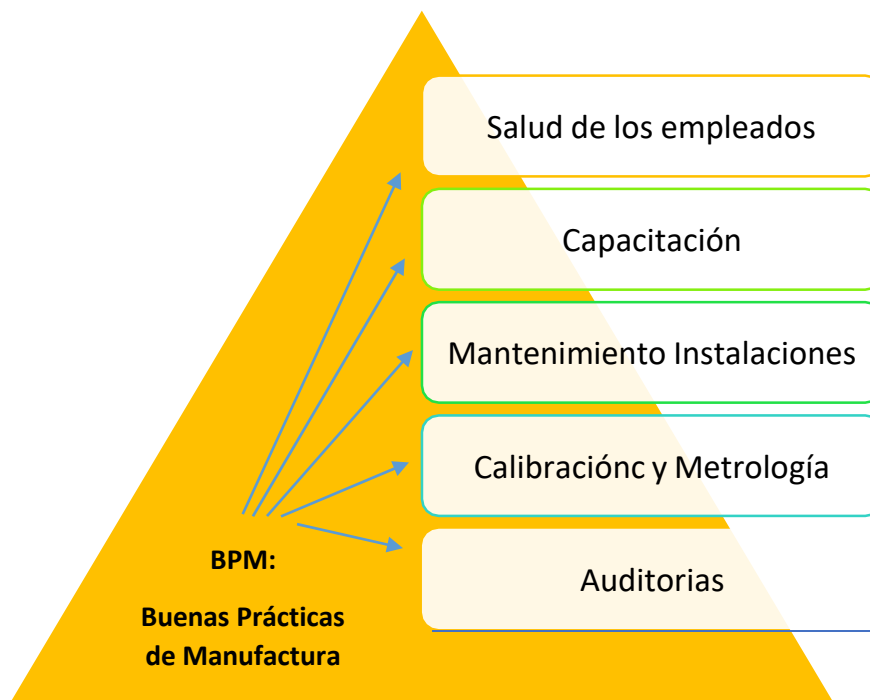
CAPACITACIÓN DEL EQUIPO

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/00	Día Emitido: 16-Ago-2021	No. Revisión . 3	Día Rev.: 16-Ago-2021
	Introducción a Buenas Prácticas de Manufactura en Cocina y Areas de almacenaje de alimentos			

Como herramienta clave para el mantenimiento de la higiene e inocuidad de los alimentos hemos consolidado puntos que para nuestra operación son importantes en beneficio de la seguridad alimentaria, utilizando estas herramientas hemos logrado un menor control de nuestros procesos, tomando en consideración el análisis de riesgo que pueda haber ya sea en la cocina como en las áreas de almacenajes.

Se desarrollarán como documentos de seguimiento independiente, pero siendo parte de la misma línea de herramientas de controles los siguientes documentos, Mantenimiento de instalaciones, salud de los empleados, capacitación, calibración y metrología y auditorías.

Serán aplicables a los Deptos, de cocina y Bodega de alimentos en todos los campamentos de Minera Panamá.



	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 1 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/020	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					

1. OBJETIVO

Asegurar que los manipuladores de alimentos entiendan los requisitos básicos de higiene y seguridad de los alimentos cuando trabajan en áreas de manipulación y producción de alimentos

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todos los empleados involucrados en el manejo y servicio de alimentos en todas las áreas del Bodega, Cocina, Housekeeping y Lavandería en el departamento de Camp Services de Minera Panamá, S.A.

3. POLITICA

El personal destinado al servicio y manipulación de alimentos tiene la obligación moral de salvaguardarse mutuamente y así mismo al cliente, manteniendo un área de trabajo seguro, libre de lesiones, así como también garantizar la calidad de los productos alimenticios que se sirvan al cliente.

4. RESPONSABILIDAD

- a. **Encargado de departamento:** Tiene la responsabilidad de velar por cada una de las actividades en general de alimentación, abordara cualquier problema planteado por el cliente que pueda requerir acciones correctivas, así como también brindar los recursos necesarios para que estas se lleven a cabo.
- b. **Coordinador de Cocina:** Organizar y dirigir las actividades que conllevan a la producción de alimentos en cada una de las cocinas del proyecto, así como también velar por el buen funcionamiento de las mismas.
- c. **Chef ejecutivo (Chef 2):** Llevar a cabo todas las actividades de preparación y cocción de alimentos asignadas por el coordinador de cocina. De igual forma velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura e higiene para el aseguramiento de la calidad de los productos.
- d. **Chef 1:** Supervisar y coordinar diariamente las actividades de alimentación en lugares específicos asignados por el Chef ejecutivo.
- e. **Cocinero/Panadero/Carnicero/Asistentes de cocina:** Llevar a cabo todas las actividades de preparación y cocción de alimentos asignadas por chef 1.
- f. **Supervisores de comedor:** Supervisar y coordinar las actividades diarias relacionadas al comedor y eventos especiales asignadas por el chef 2.
- g. **Ayudantes de comedor:** Realizar las tareas generales asignadas por el Chef 1 o el supervisor de comedor.
- h. **Supervisor y Oficiales de QHSE:** Velar y brindar soporte en el cumplimiento de los procedimientos según sistema de gestión de calidad y validación de los puntos críticos de control.

5. DEFINICIONES

- **QHSE:** Quality Assurance, Health and Safety and Environment (Aseguramiento de Calidad, Salud, Seguridad y Medio Ambiente, por sus siglas en ingles)
- **EPP:** Equipo de protección personal
- **Higiene:** Normas y técnicas que tienen por objeto la conservación de la salud y la prevención de enfermedades.
- **Limpieza:** Proceso que consiste en remover la suciedad orgánica o inorgánica de las superficies.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 52 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/020	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					

- **Desinfección:** Procedimiento empleado para eliminar gérmenes adheridos en superficies.
- **Lavado:** Limpiar utensilios, equipos o infraestructuras con el uso de agua y detergente o químico de limpieza.
- **Enjuagar:** Remover con el uso de agua los residuos resultantes de la limpieza con detergentes y/o químicos.
- **Dosificación:** Determinar o graduar la cantidad necesaria de algún químico de limpieza para preparar una solución a una determinada concentración.
- **ASC:** Administración de servicios de campamentos.

6. PROCEDIMIENTO

Los encargados de turno inspeccionarán visualmente a los empleados cuando se presenten al servicio y documenten las observaciones usando registro **MPSA/CSM/FM/CAT/038- Formulario de Informe Diario de Higiene Personal** para las cocinas y con verificaciones periódicas durante las operaciones para asegurar que se mantengan los requisitos de higiene apropiados y seguir acciones correctivas según sea necesario. Todo el personal será declarado "Apto-Para-Trabajar" en un ambiente de restauración por un médico aprobado después de haber recibido un cheque médico de manipulador de alimentos. Todo el personal recibirá re-entrenamiento cuando sea necesario para asegurar la plena comprensión de los requisitos de higiene personal y salud de los empleados.

ASEO PERSONAL

- Limpiar el cabello, cepillarse los dientes, bañarse y usar desodorante diariamente.
- Mantenga las uñas cortas, limpias, sin uñas artificiales, no usar esmalte de uñas, no está permitido en la producción de alimentos o áreas de servicio.
- No usar pestañas falsas.
- El personal varón debe estar afeitado (un bigote recortado está permitido), con el pelo bien cortado, el pelo largo debe ser mantenido cuidadosamente en una malla de pelo y bien sujeto.
- No se permite que L personal femenino use cabellos falsos, elaborados o largos (tejidos, extensiones de cabello, etc.)
- El pelo largo debe ser mantenido ordenadamente en un moño atado a la parte posterior de la cabeza en una red de pelo / redecilla
- Lavarse las manos con jabón y agua templada, incluso debajo de las uñas, y hasta los antebrazos

VESTIMENTA ADECUADA

- Lleve solamente uniforme / ropa apropiada aprobada
- Zapatos de seguridad aprobados por la compañía, limpios, uniformes y limpios, antideslizantes, cerrados y de tacón cerrado.
- No use delantal cuando viaje hacia y desde el trabajo.
- Quítese el delantal antes de usar el baño.
- Cambie el delantal si se ensucia o mancha.

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/020

Día Emitido:
16-Ago-2021

No. Revisión .
3

Día Rev.:
16-Ago-2021

Página 53 de 6

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- Use guantes desechables para cubrir completamente cualquier corte, llagas, erupciones cutáneas o lesiones.
- Utilice la protección correcta de la cabeza/cubre cabello (Redecillas)
- Se deben usar guantes desechables cuando se manipulen alimentos no envasados y listos para el consumo que no vuelvan a ser tratados térmicamente.
- Cambie y deseche los guantes desechables tan a menudo como el lavado de las manos se requiere o en cualquier momento el empleado toca las manijas del calentador, puerta, etc. o si el empleado toca cualquier parte de su cuerpo, un paño de limpieza, etc.
- Lávese las manos después de desechar los guantes.

RESTRICTORES Y JOYERÍA PARA CABELLO

- Las redes para el cabello o los sistemas de retención de pelo aprobados por el sistema, como una gorra de béisbol aprobada por la compañía, se usarán en todo momento en la cocina y en todas las áreas de producción de alimentos para que todo el cabello esté completamente cubierto.
- No usar joyas en el área de producción de alimentos.
- No se permiten collares, relojes de pulsera, pendientes, pulseras o joyas colgantes.
- No perforaciones corporales visibles

ENFERMEDAD

- Informe de cualquier síntoma gripal, diarrea y / o vómito directamente al supervisor de su unidad.
- Informe a cualquier miembro de la FAMILIA con condiciones similares a las mencionadas anteriormente.
- Los empleados con estos síntomas (o aquellos con miembros de la familia con estas condiciones) deben ser enviados a la clínica para su evaluación y pueden ser reasignados a tareas no relacionadas con alimentos o licencia por enfermedad según lo recomendado por el médico / doctor / enfermera. Los casos de Hepatitis A, Salmonella Tifoidea, Shigella o E.Coli deben ser reportados inmediatamente al supervisor de la unidad.

CORTES, ABRASIONES Y QUEMADURAS

- Vende cualquier corte, abrasión o quemadura que haya roto la piel.
- Cubra los vendajes de las manos con guantes y / o vendas para los dedos, según corresponda.
- Informe al supervisor de todas las heridas, todas las lesiones deben ser reportadas a la Clínica inmediatamente.

NOTA: No se Auto-Medique

NO FUMAR, COMER, BEBER Y MASTICAR CHICLE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS

- No se permitirá fumar ni utilizar productos de tabaco en las áreas de almacenamiento, producción o servicio de alimentos

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 54 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/020	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					

- No comer, beber o masticar goma en las cocinas, áreas de preparación de alimentos (excepto para probar los alimentos para corregir los sabores y condimentos durante la cocción), áreas de almacenamiento, o comedores.
- Sólo se permite en el área de producción de alimentos un recipiente para bebidas con tapa ajustada y carrizo.
- Si usa un contenedor de bebidas, guárdelo en una estantería, debajo de los alimentos que no estén en la superficie de preparación de alimentos y lejos de los alimentos que están siendo preparado.

LAVADO DE MANOS

Lavarse las manos puede prevenir la propagación de infecciones respiratorias y diarreicas de una persona a otra, así como contaminación cruzada. Los microbios se pueden propagar de una persona a otra persona o de las superficies cuando usted:

- Se toca los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Prepara o consume alimentos o bebidas con las manos sin lavar.
- Toca una superficie o un objeto contaminado.
- Se suena la nariz o se cubre la nariz y la boca con las manos cuando tose o estornuda y luego le toca las manos a otra persona o toca objetos de uso común.

Lavarse las manos a menudo, especialmente durante los siguientes momentos claves:

- Antes, durante y después de preparar alimentos
- Antes y después de comer algo
- Si presenta algún síntoma como vomito o diarrea.
- Antes y después de tratar una cortadura o una herida
- Después de ir al baño
- Después de manipular alimentos o envases contaminados
- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
- Después de manipular alimentos contaminados por plagas.
- Después de tocar la basura, utensilios de manejo o recipientes de basura
- Al entrar o salir del área de trabajo

Para el lavado de manos se recomienda los siguientes pasos:

- Mojarse las manos con agua segura proveniente de garrafones, si utiliza agua del grifo solo si está permitido por el departamento QHSE previa validación.
- Enjabonarse las manos.
- Frotarse las manos con el jabón hasta que haga espuma. Frotarse la espuma por la parte de atrás de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
- Restregarse las manos durante al menos 20 segundos como mínimo.
- Enjuagarse bien las manos con agua segura limpia.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 55 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/020	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					

- Secárselas con una toalla limpia o al aire.
- Aplicar gel alcoholado o solución desinfectante.

SALUD Y SEGURIDAD

El personal debe tener en cuenta los siguientes aspectos con respecto a la seguridad y salud ocupacional:

- Todo el personal de Bodega y Cocina, debe tener cuidado con las condiciones inseguras y evitar los actos inseguros.
- Todo el personal debe identificar los peligros y evaluar el riesgo de sus áreas de trabajo. Informar al Supervisor de campo o QHSE de cualquier accidente a presentarse.
- Es responsabilidad de todos los trabajadores cuidar y proteger las herramientas de trabajo.
- Todo el personal debe siempre usar su equipo de protección individual, cofia, barbijo, guante anticorte, guantes térmicos, botines de seguridad y otros.
- Controlar su estado de salud regularmente, debe mantener actualizada su documentación, carné sanitario, vacunas y exámenes coproparasitológicos.
- Se debe informar a su superior de manera inmediata si el personal presenta síntomas de vómitos, diarrea, cortes en las manos y otros.
- Las heridas de las manos deben de desinfectarse y cubrirse con vendajes y envoltura impermeables.
- Las personas que ingresan como visita a las áreas de trabajo, deben cumplir las mismas normas que rigen a todo el personal.
- El departamento de Salud Ocupacional de HR Camp Servicios gestiona programa de monitoreo de salud interna de los empleados.

7. MONITOREO

Las inspecciones se llevan a cabo de forma regular y se registran usando la aplicación **My Compliance**, utilizando la auditoria **#44- Camps- Auditoria de Cocinas de Campamentos**.

Todas las situaciones de enfermedades transmitidas por alimentos deben ser notificadas e investigadas por los encargados de área respectivos, el método para manejar una situación de enfermedad transmitida por alimentos será monitoreado por el Supervisor de QHSE.

Las acciones correctivas siempre que sea posible serán resueltas inmediatamente y de acuerdo con la **MPSA/CSM/SOP/QHSE/006 – Acciones Correctiva, Preventivas y Mejora Continua**.

8. VERIFICACION Y REGISTRO

- MPSA/CSM/FM/CAT/038- Formulario de Informe Diario de Higiene Personal,
- MPSA/CSM/FM/QHSE/017 Auditoria de cocina y comedor

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD. Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				Cobre Panamá
	No. Doc. MPSA/CSM/XX/XX/XX	Día Emitido: 08-AGO-2021	No. Revisión. 2	Día Rev.: 19-08-2021	Página 68 de 7
	Capacitación y Entrenamiento				

1.0 INTRODUCCIÓN

1.1 Propósito

Determinar el programa de capacitación que se desarrolla en Campamentos de Minera Panamá.
De igual forma se establecen parámetros para los proveedores internos o externos de entrenamientos y capacitación que presenten el servicio a todos los departamentos de Campamentos.

1.2 Alcance

Este programa será aplicable a todos los Departamentos dentro de Campamentos en Minera Panamá.

1.3 Responsabilidad:

- **Coordinador de Área:** Velará por el adecuado cumplimiento del Programa de Capacitación y Entrenamiento y realizará las solicitudes y gestión para que este se administre dentro de sus áreas designadas.
- **Supervisores de Área:** Realiza capacitaciones internas oportunas además supervisará las actividades conservando evidencias de las mismas y realiza la evaluación y gestión si notase necesidades en temas puntuales.
- **Proveedor de servicio Interno o externo:** Departamento o Entidad que realizará entrenamiento al personal y que realizará entrega de certificaciones como respaldo de dichos entrenamientos, además deberá presentar las certificaciones que le permite ser un ente capacitador.

1.4 Política:

1.5 Definiciones:

Entrenamiento: es cualquier preparación o adiestramiento con el propósito de mejorar el rendimiento físico o intelectual.

Capacitación: se define como el conjunto de actividades didácticas, orientadas a ampliar los conocimientos, habilidades y aptitudes del personal que labora en cada área.

Reunión diaria: Se utilizarán las reuniones diarias antes de iniciar el turno para alentar al personal a mantener la seguridad en la realización de todas sus actividades; así mismo a seguir el procedimiento creado con este fin, además de todas las pautas reglamentarias que se han colocado para fines de Mantener la mejora continua y la Seguridad alimentaria.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				Cobre Panamá
	No. Doc. MPSA/CSM/XX/XX/XX	Día Emitido: 08-AGO-2021	No. Revisión. 2	Día Rev.: 19-08-2021	Página 69 de 7
	Capacitación y Entrenamiento				

1.6 Procedimientos de Capacitación Interna:

➤ Orientación a nuevos empleados:

Todos los nuevos empleados deberán someterse al menos a un proceso de orientación en dos etapas. La primera etapa será con el Departamento de Minera-Panamá de Salud Seguridad Medio Ambiental para una orientación general a las Operaciones del Sitio Mina y Puerto.

Al finalizar el trabajo, el empleado será asignado a su campamento específico para la orientación del sitio usando los formularios siguientes:

MPSA/CSM/FM/QHSE/003 - New Employee Induction Checklist realizada por el Supervisor de QHSE, seguido de una orientación departamental utilizando ya sean los formularios

MPSA/CSM/FM/QHSE/004 – Catering Department Orientation,

MPSA/CSM/FM/QHSE/005 – Housekeeping Department Orientation,

MPSA/CSM/FM/QHSE/006 -Laundry Department Orientation,

MPSA/CSM/FM/QHSE/008 – Warehouse Department Orientation

que será conducida por el designado de dicho departamento. Siempre que un empleado sea transferido de un departamento a otro o se traslade para trabajar en otra sección en diferentes equipos, el supervisor llevará a cabo la orientación específica.

➤ Reuniones/capacitaciones diarias:

Todos los departamentos dentro de Campamentos desarrollan una reunión diaria, previa al inicio del turno para comunicar temas de interés principal, esta reunión será registrada y conservada su información para temas de seguimiento y auditoria en el formato de atención a la capacitación MPSA/CSM/FM/QHSE/012.

Se realiza el temario tomado en consideración la evaluación de los últimos 15 días registrados en My COMPLIANCE tomado en cuenta las No conformidades, incidentes y temas ambientales, así como de salud en una estructura que permita tener seguimiento y participación de otros depts. para afianzamiento de temas especiales esto será registrado en el formato Calendario de capacitaciones MPSA/CSM/FM/QHSE 0011 y distribuido a todos los departamentos y campamentos a través de medio formales oficiales.

 by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS Cobre Panamá GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/XX/XX/XX	Día Emitido: 08-AGO-2021	No. Revisión. 2	Día Rev.: 19-08-2021	Página 70 de 7
	Capacitación y Entrenamiento				

La estructura que se mantendrá será la siguiente:

Seguridad	Lunes	Los días asignados a un tema cambiarán según lo que dicte el reporte semanal de Safety, Casos de incidentes ambientales, temas de ICAM o investigaciones cerradas, desviaciones HACCP significativas, Movimiento de KPI, Campañas corporativas u otros temas afines. De igual forma todo supervisor de área tiene la responsabilidad de observar el calendario y realizar las solicitudes según sus necesidades puntuales, en caso de que este no satisfaga lo que requiera su actividad. Los días domingos se realizarán resúmenes y pruebas de verificación.
Seguridad	Martes	
Seguridad	Miércoles	
Salud	Jueves	
Ambiente	Viernes	
Calidad	Sábado	
Análisis Y Pruebas	Domingo	

Ejemplo de Reporte semanal.



Esta información se mantendrá actualizada y se programa para que todo el personal en sitio y rotación pueda recibir dichos temas.

Para temas de entrenamientos especiales se estará tomando en consideración los departamentos de Training Safety y Training Campamentos para su coordinación y para su Gestión completa, se respetarán sus Procedimientos y se solicitarán las evidencias formales para la Capacitación de Todo personal de Campamento.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				Cobre Panamá
	No. Doc. MPSA/CSM/XX/XX/XX	Día Emitido: 08-AGO-2021	No. Revisión. 2	Día Rev.: 19-08-2021	Página 71 de 7
	Capacitación y Entrenamiento				

1.6 Procedimiento Operacional Departamento de SAFETY Training:

Todos los empleados recibirán capacitación en salud y seguridad para asegurar que tengan los conocimientos necesarios para trabajar de manera segura y comprender los requisitos para trabajar en un ambiente seguro y saludable, esto incluirá temas específicos sobre puntos cruciales de seguridad desarrollado en el procedimiento del Depto. de entrenamiento:

- First Quantum- Cobre Panama

Plan de Gestión de Seguridad/Safety Management Plan

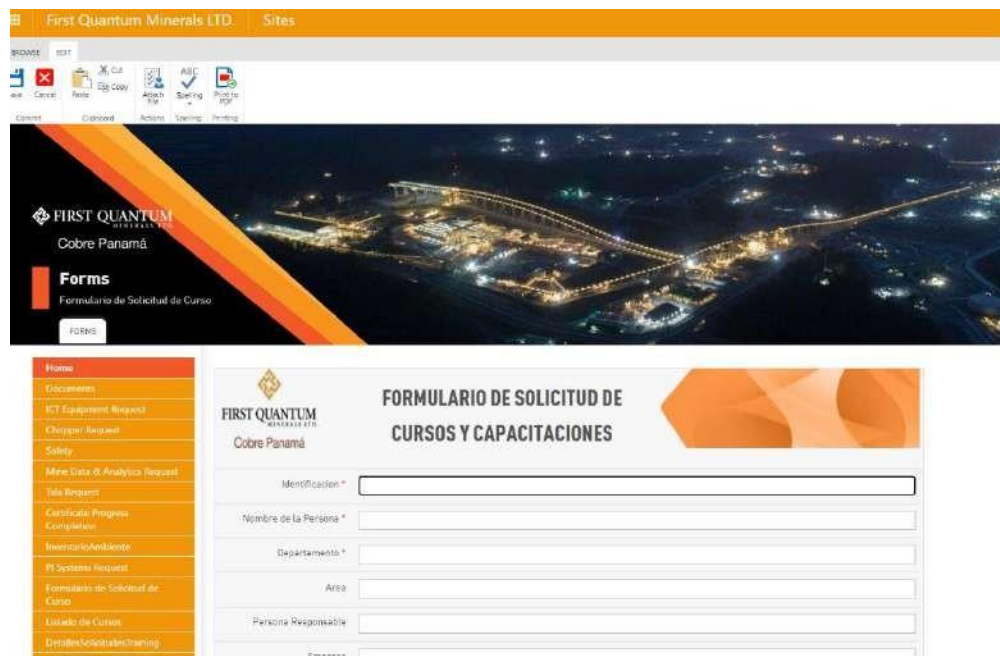
Plan de Capacitación de Seguridad / Safety Training Planning

Form 7.0

Para solicitar dichas capacitaciones se realizará la solicitud como seguimiento de a la matriz de necesidades bajo la **Form 6.1 Matriz de Necesidades de Capacitación / Matrix of Training Needs**.

Se publicará mensualmente un calendario que mantendrá los temas a brindar según lo dispuesto de manera corporativa en el **Form 8.0. Programa Capacitaciones Presenciales**.

Para la tramitación de este tema se deberá utilizar el link <http://cpweb/ss/SitePages/welcome.aspx> que permite ingresar a la plataforma para su debida gestión.



 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS Cobre Panamá			
	GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS			
	DEPARTAMENTO DE QHSE			
No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión.	Día Rev.:	Página 72 de 7
MPSA/CSM/XX/XX/XX	08-AGO-2021	2	19-08-2021	
Capacitación y Entrenamiento				

1.0 Procedimiento Operacional Departamento de Campamentos Training:

El departamento de entrenamiento de Campamento Realizara Gestión con proveedores externos para capacitación de E personal previamente solicitado.

El programa de entrenamiento reúne las 3 características que pide la Norma ISO 9001 se apunta a la estrategia enfocada a:

- 1. Está enfocado a Riesgos
- 2. Por puesto de Trabajo
- 3. Por área Especifica

2.0 Monitoreo:

Se coordina las verificaciones frecuentes de la atención a las capacitaciones en las auditorias varias que se presentan en campamentos como lo serían las auditorias de Safety, QHSE, cocina externos etc.

3.0 Referencia y/o Documentación aplicable:

No.	Nombre del documento	Numero de referencia
1	New Employee Induction Checklist	MPSA/CSM/FM/QHSE/003
2	Catering Department Orientation,	MPSA/CSM/FM/QHSE/004
3	Housekeeping Department Orientation	MPSA/CSM/FM/QHSE/005
4	Laundry Department Orientation,	MPSA/CSM/FM/QHSE/006
5	Warehouse Department Orientation	MPSA/CSM/FM/QHSE/008
6	formato de atención a la capacitación	MPSA/CSM/FM/QHSE/012.
7	formato Calendario de capacitaciones	MPSA/CSM/FM/QHSE 0011

4.0 Responsable:



PROGRAMA CAPACITACIONES SEPTIEMBRE 2021

Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo
		1 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Manejo defensivo: 10:00 a.m. to 12:00 .m. Manejo defensivo Pit Teórico- 1:00 p.m.- 3:00 p.m. Safety Representative 1:00 p.m. a 5:00 p.m. Presencial Training Center ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	2 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Trabajo en Altura - 8:00 a.m. a 12:00 P. m. Training Center presencial Evaluación de Riesgo/Risk 1:00 p.m a 4:00 p.m ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	3 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Webinar. 8:00 am a 10:00 am 12 Peligro Fatales Virtual -Inducción General 10:00 a.m. to 12:00 m. Inducción General 1:00 p.m. to 3:00 p.m. Training Center Coaching in the Field 4:00 p.m. to 6:00 p.m. ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	4 ToolBox Face to face 7:00 a.m. a 7:30 a.m Virtual -Inducción General 10:00 a.m. to 12:00 m. Inducción General 1:00 p.m. to 3:00 p.m. Training Center Coaching in the Field 4:00 p.m. to 6:00 p.m.	5 ToolBox Face to face 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Protección Respiratoria 9:00 a.m. a 12:00 a.m. Presencial Training Center Prueba Práctica sticker Rojo. Área: 22 / Hora: 2:00 pm a 5:00 p.m.
6 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m Webinar. 8:00 am a 10:00 am 12 Peligro Fatales Virtual -Inducción General 10:00 a.m. to 12:00 m. Virtual-Manejo de sustancias Peligrosas 1:00 p.m. a 4:00 p.m. ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	7 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m Trabajos en Espacios Confinados 8:00 a.m a 5:00 p.m. Persona autoriza Presencial Training Center Inducción General 1:00 p.m. to 3:00 p.m. Training Center ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	8 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Manejo defensivo: 10:00 a.m. to 12:00 .m. Manejo defensivo Pit Teórico- 1:00 p.m.- 3:00 p.m. ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	9 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Trabajo en Altura - 8:00 a.m. a 12:00 P. m. Training Center presencial Evaluación de Riesgo/Risk 1:00 p.m a 4:00 p.m ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	10 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m Webinar. 8:00 am a 10:00 am 12 Peligro Fatales Virtual- Inducción General 10.00 a.m. a 12:00 a. m. Webex. Protección Auditiva 2:00 p.m a 5:00 p.m ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	11 ToolBox Face to face 7:00 a.m. a 7:30 a.m Virtual -Inducción General 10:00 a.m. to 12:00 m. Inducción General 1:00 p.m. to 3:00 p.m. Training Center Coaching in the Field 4:00 p.m. to 6:00 p.m.	12e ToolBox Face to face 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Manejo de sustancias Peligrosas 9:00 am 12:00 p.m. Training Center Prueba Práctica sticker Rojo. Área: 22 / Hora: 2:00 pm a 5:00 p.m

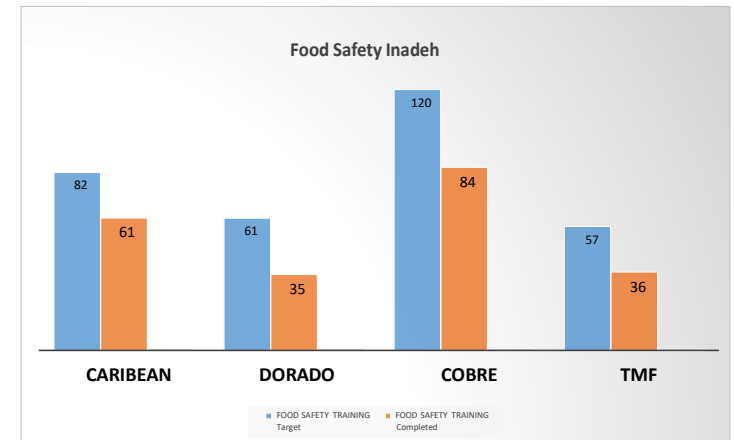
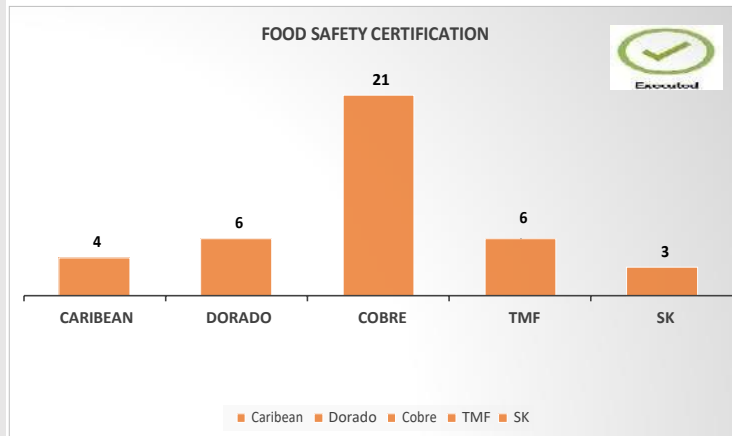


PROGRAMA CAPACITACIONES SEPTIEMBRE 2021

Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo
13 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Webinar. 8:00 am a 10:00 am 12 Peligro Fatales Virtual -Inducción General 10:00 a.m. to 12:00 m. Virtual-Manejo de sustancias Peligrosas 1:00 p.m. a 4:00 p.m. ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	14 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Trabajos en Espacios Confinados 8:00 a.m a 5:00 p.m. Persona autoriza Presencial Training Center Inducción General 1:00 p.m. to 3:00 p.m. Training Center ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	15 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Manejo defensivo: 10:00 a.m. to 12:00 .m. Manejo defensivo Pit Teórico- 1:00 p.m.- 3:00 p.m. Safety Representative 1:00 p.m. a 5:00 p.m. Presencial Training Center ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	16 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Trabajo en Altura - 8:00 a.m. a 12:00 P. m. Training Center presencial Evaluación de Riesgo/Risk 1:00 p.m a 4:00 p.m ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	17 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Webinar. 8:00 am a 10:00 am 12 Peligro Fatales Virtual- Inducción General 10.00 a.m. a 12:00 a. m. Webex. Trabajo en Caliente 1:00 p.m a 4:00 p.m ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	18 ToolBox Face to face 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Virtual -Inducción General 10:00 a.m. to 12:00 m. Inducción General 1:00 p.m. to 3:00 p.m. Training Center Coaching in the Field 4:00 p.m. to 6:00 p.m.	19 ToolBox Face to face 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Protección Respiratoria 9:00 a.m. a 12:00 a.m. Presencial Training Center Prueba Práctica sticker Rojo. Área: 22 / Hora: 2:00 pm a 5:00 p.m
20 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Webinar. 8:00 am a 10:00 am 12 Peligro Fatales Virtual -Inducción General 10:00 a.m. to 12:00 m. Virtual-Manejo de sustancias Peligrosas 1:00 p.m. a 4:00 p.m. ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	21 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Trabajos en Espacios Confinados 8:00 a.m a 5:00 p.m. Persona autoriza Presencial Training Center Inducción General 1:00 p.m. to 3:00 p.m. Training Center ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	22 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Manejo defensivo: 10:00 a.m. to 12:00 .m. Manejo defensivo Pit Teórico- 1:00 p.m.- 3:00 p.m. Safety Representative 1:00 p.m. a 5:00 p.m. Presencial Training Center ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	23 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Trabajo en Altura - 8:00 a.m. a 12:00 P. m. Training Center presencial Evaluación de Riesgo/Risk 1:00 p.m a 4:00 p.m ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	24 ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Webinar. 8:00 am a 10:00 am 12 Peligro Fatales Virtual -Inducción General 10:00 a.m. to 12:00 m. Protección Auditiva 2:00 p.m a 5:00 p.m ToolBox 5 minutos PIENSE 7:00 p.m. a 7:30 p.m.	25 ToolBox Face to face 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Virtual -Inducción General 10:00 a.m. to 12:00 m. Inducción General 1:00 p.m. to 3:00 p.m. Training Center Coaching in the Field 4:00 p.m. to 6:00 p.m.	26 ToolBox Face to face 7:00 a.m. a 7:30 a.m. Manejo de sustancias Peligrosas 9:00 am 12:00 p.m. Training Center Prueba Práctica sticker Rojo. Área: 22 / Hora: 2:00 pm a 5:00 p.m

Camp	Leaders School			Programs for Camp Service All Staff		
	<u>FOOD SAFETY CERTIFICATION</u> <u>Target</u>	FOOD SAFETY CERTIFICATION Completed	%	<u>FOOD SAFETY TRAINING</u> <u>Target</u>	FOOD SAFETY TRAINING Completed	%
Caribbean	4	4	100%	82	47	57.32%
Dorado	6	6	100%	61	43	70.49%
Cobre	22	21	95%	120	71	59.17%
TMF	6	6	0%	57	51	89.47%
SK	3	3	100%	40	34	85.00%
YTD	41	40	98%	360	246	68.33%

PROGRAMS



	TOTAL	1st group (Complete)	2nd Group (Starting Aug. 23rd)			
Catering	110	22	39			
HK/Laundry	68	20	24			
Warehouse	38	11	14			
PROJECT	216	53	77			

HORAS DE CAPACITACIÓN: 15		ÁREA: GASTRONOMÍA	ESPECIALIDAD: ALIMENTOS Y BEBIDAS
NOMBRE DEL CURSO: Buenas prácticas de manufactura			
OBJETIVO: Manipular alimentos tomando en cuenta las técnicas y procedimientos de inocuidad establecidos.		REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES: Manipuladores de alimentos.	
		INCLUYE: Material didáctico digital, certificación para cada participante.	
CONTENIDO DEL CURSO: Responsables de la inocuidad de alimentos 1.1 Importancia de la inocuidad alimentaria 1.2 Tipos de peligros asociados con la contaminación de alimentos 1.3 Responsables de la inocuidad de los alimentos Microorganismos y su relación con las Enfermedades Transmitidas por 2.1 Generalidades de los microorganismos. 2.2 Enfermedades trasmitidas por alimentos Alimento alterado 3.1 Caracterización de un alimento alterado 3.2 Prevención de la alteración de los alimentos 3.3 Métodos de conservación Normas de higiene de la persona manipuladora de alimentos 4.1 Normas que debe aplicar la persona manipuladora de alimentos 4.2 Lavado de manos Calidad e higiene en las etapas de la cadena productiva 5.1 Controles en la elaboración de alimentos Limpieza y desinfección 6.1 Métodos de limpieza y desinfección		DESGLOSE	HORAS
		Horas Teóricas	12
		Horas de Práctica	2
		Evaluación	1
		TOTAL	15
		ESTRATEGIA METODOLÓGICA: - Mediante clases teórico-prácticas - Se vivenciarán diferentes estrategias partiendo de la dinámica de análisis de casos y talleres prácticos. Para profundizar en su análisis según los objetivos propuestos (aplicación, discusión, resolución de problemas, creatividad).	
RECURSOS Y MEDIOS DIDACTICOS: - Internet, computadora, data show. - Rotafolio, tablero o pizarra. - Manual digital del participante.			

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 81 de 9
	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS				

1 OBJETIVO

Establecer lineamientos para el control de las operaciones de mantenimiento en las áreas de servicio de alimentos sin afectar la inocuidad.

2 ALCANCE

Este procedimiento aplica para las operaciones de mantenimiento de instalaciones de equipos de cocina y bodega de alimentos que estén dentro del servicio de campamento.

3 POLÍTICA

Todos los campamentos en todas las operaciones de la Mina, administrarán sus operaciones de restauración de la misma manera y al mismo estándar, en conjunto con el departamento de Mantenimiento.

4 RESPONSABILIDAD:

- **Coordinador de Cocina:** Comunicar efectivamente este procedimiento a los proveedores de servicio de mantenimiento.
- **Chef:** Velar por el cumplimiento de los requisitos que se establecen en este POE y notificar en caso de desviaciones a su coordinador.
- **Supervisores de área:** realizar inspecciones diarias a las instalaciones y equipos con el fin de identificar mantenimientos correctivos necesarias.
- **Coordinador de Bodega:** Comunicar efectivamente este procedimiento a los proveedores de servicio de mantenimiento.
- **Administrador de datos:** Gestionar el reporte dentro de la plataforma JDE.
- **Proveedor de servicio de mantenimiento:** cumplir con los requisitos descritos dentro de este programa, comunicar efectivamente al personal operativo.
- **4.6. Supervisor y Oficiales de QHSE:** Brindar soporte en la implementación de buenas prácticas de manufactura dentro de las operaciones, servir de enlaces para facilitar y dar seguimiento a la solución de problemas o hallazgos no satisfactorios, desarrollar acciones correctivas en coordinación con los departamentos relacionados, apoyar en las capacitaciones de los diferentes temas para que todo el personal sea conocedor de las políticas y procedimientos de la empresa.

5 DEFINICIONES:

- **CSM:** Camps Service Managment (Gerencia de Servicio de Campamento, por sus siglas en ingles)
- **RG:** Representante de la Dirección
- **SGC:** Sistema de Gestión de Calidad.
- **QHSE:** Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 82 de 9
	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS				

- **EPP:** Equipo de Protección Personal.
- **Mantenimiento:** Rutinas recurrentes necesarias para mantener unas instalaciones (planta, edificio, propiedades inmobiliarias, etc.) en las condiciones adecuadas para permitir su uso de forma eficiente, tal como está designado.
- **Infraestructura:** Conjunto de servicios, medios técnicos e instalaciones que permiten el desarrollo de una actividad.
- **Higiene:** Normas y técnicas que tienen por objeto la conservación de la salud y la prevención de enfermedades.
- **Buenas prácticas de manufactura (BPM):** prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto.
- **Inocuidad de los alimentos:** la garantía de que un alimento no cause daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.
- **Procedimientos operativos (POE):** instrucciones escritas, paso a paso, que indican cómo realizar una actividad rutinaria.
- **JDE:** plataforma utilizada para generar reportes de mantenimiento.

6 PROCEDIMIENTO:

Higiene:

El personal de proveedor de servicios de mantenimiento notifica su llegada al supervisor de área.

Supervisor de área asegura que el personal de proveedor de servicios de mantenimiento cumpla con las siguientes practicas higiénicas:

- Lavarse manos, antebrazos y uñas, antes de entrar a las cocinas y bodegas de alimentos cumpliendo el documento MPSA/CSM/FM/QHSE/022.
- Utilización de gorros y redecilla.
- Uso de mascarillas para cubrir la barba.
- Evitar toser o estornudar dentro de las áreas de proceso.
- Evitar tocarse la boca, nariz, ojos o rascarse la cabeza u otras zonas donde puede haber bacterias.
- No comer, beber, mascar chicles o fumar dentro de las áreas de bodega de alimentos y cocina.
- No llevar joyas y otros efectos personales que puedan estar en contacto con los alimentos a manipular
- El calzado debe ser cerrado.
- No deben portar uniforme sucio y con grasa.
- Evitar los perfumes, lociones de afeitar o cualquier producto que pueda transmitir olor a los alimentos.

Directrices para uso de químicos dentro de la instalación:

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 83 de 9
	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS				

Todos los químicos que son utilizados por el proveedor externo son comunicados al supervisor de área antes de brindar el servicio en las cocinas y bodegas, los requisitos están descrito en el procedimiento de control de químicos MPSA-CSM-SOP-QHSE-015.

El supervisor asegura que los químicos que ingresen a las áreas de cocina y bodega cuenten con la siguiente información:

- Etiqueta correcta y en buenas condiciones.
- Hoja de seguridad (HDS).
- Cuando el proveedor de servicios de mantenimiento finaliza la actividad el supervisor de área asegura que no quede restos de químicos, envases, herramientas que podrían ser causa de una contaminación de los alimentos a procesar en el área o equipo.

Mantenimiento de equipos:

Mantenimiento preventivo

El proveedor de servicios de mantenimiento presenta a bodega y cocina un cronograma de mantenimientos realizado de manera semanal donde los supervisores o coordinadores son los responsables de garantizar que las áreas o equipos se encuentren delimitadas para evitar que ocurra contaminaciones en las diferentes áreas provenientes de ese mantenimiento realizado.

Ese programa incluye, pero no se limita a:

- Una lista del equipo al que es necesario hacerle mantenimiento periódico.
- Los procedimientos y la frecuencia de mantenimiento (por ejemplo: inspección del equipo, ajustes y sustitución de piezas), basados en el manual del equipo o incluso en las condiciones operativas que puedan afectar la condición del mismo.
- Se le solicita al proveedor que los materiales utilizados para construcción o reparación de los equipos son adecuados para el contacto con los alimentos.

Mantenimiento de Vehículos

- Los vehículos y carrocerías para transportar alimentos se mantienen en condiciones adecuadas de limpieza, desinfección y mantenimiento.
- Se asegura que los camiones estén diseñados y contruidos para permitir el drenaje completo y para evitar la contaminación del alimento transportado.
- Se verifica que Los materiales que se utilicen en la construcción o reparación de los vehículos sean adecuados para el contacto con los alimentos.

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 84 de 9
	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS				

Semanalmente se reúne el encargado de mantenimiento, los coordinadores y supervisores de las áreas de bodega y cocina para presentar su plan de trabajo, incidencias, avances que se llevan a cabo.

Se revisan los equipos para que cumplan con las siguientes características que faciliten el mantenimiento:

- Ser diseñados y contruidos de modo tal que garanticen limpieza, desinfección.
- El equipo debe ser durable, móvil y desmontable cuando sea posible.

Uso de la plataforma JDE

Al realizar la solicitud en la plataforma se cuenta con una sesión en donde se coloca equipo, infraestructura y código de supervisor de mantenimiento dependiendo el área con la siguiente información:

- Mantenimiento Eléctrico.
- Mantenimiento de Aires acondicionados.
- Mantenimiento de Infraestructura.
- Se coloca el detalle de la solicitud a realizar, imágenes, código del equipo.
- La plataforma genera el código en donde el administrador de datos envía a los supervisores de bodega o cocina dependiendo el área donde se solicitó descrito en el flujo de órdenes de trabajo de departamento de mantenimiento.

Procedimiento de cómo se realiza una solicitud de mantenimiento correctivo y preventivo.

El supervisor del área notifica mediante correo al administrador de datos se crea una orden de trabajo con imágenes del área a realizar el mantenimiento con el uso de la plataforma JDE.

El administrador de datos genera un cuadro semanal con el estado de los mantenimientos pendientes y completados para seguimiento, se envía a los encargados del área de bodega y cocina.

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/017

Día Emitido:

No. Revisión .

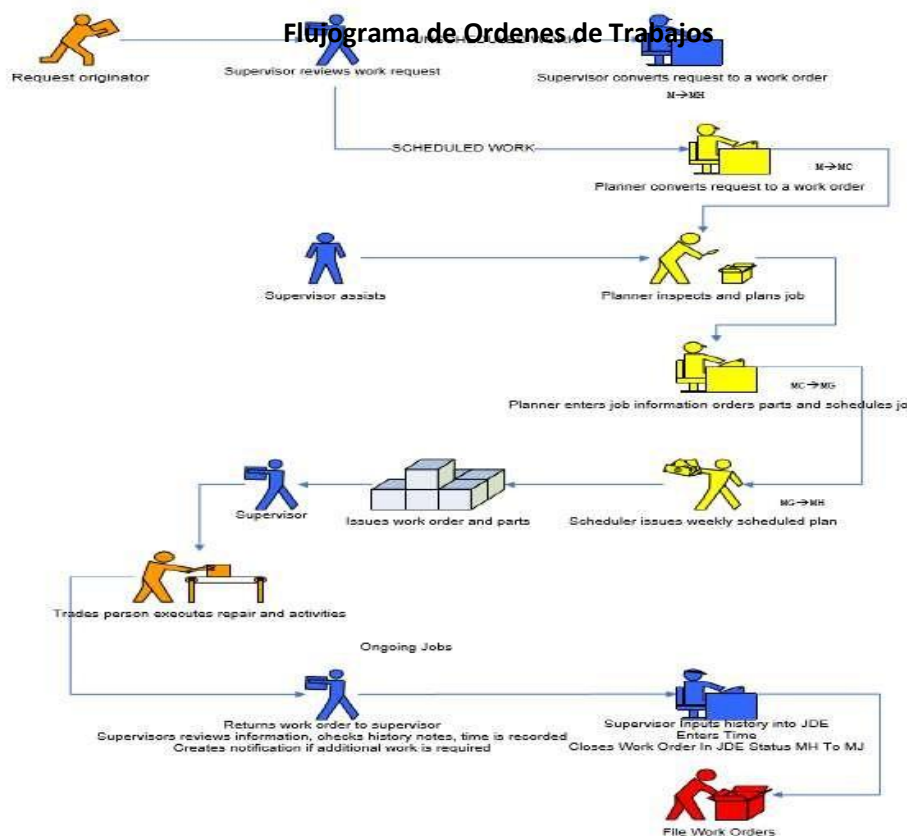
Día Rev.:
18-Agosto-2021

Página **85** de **9**

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

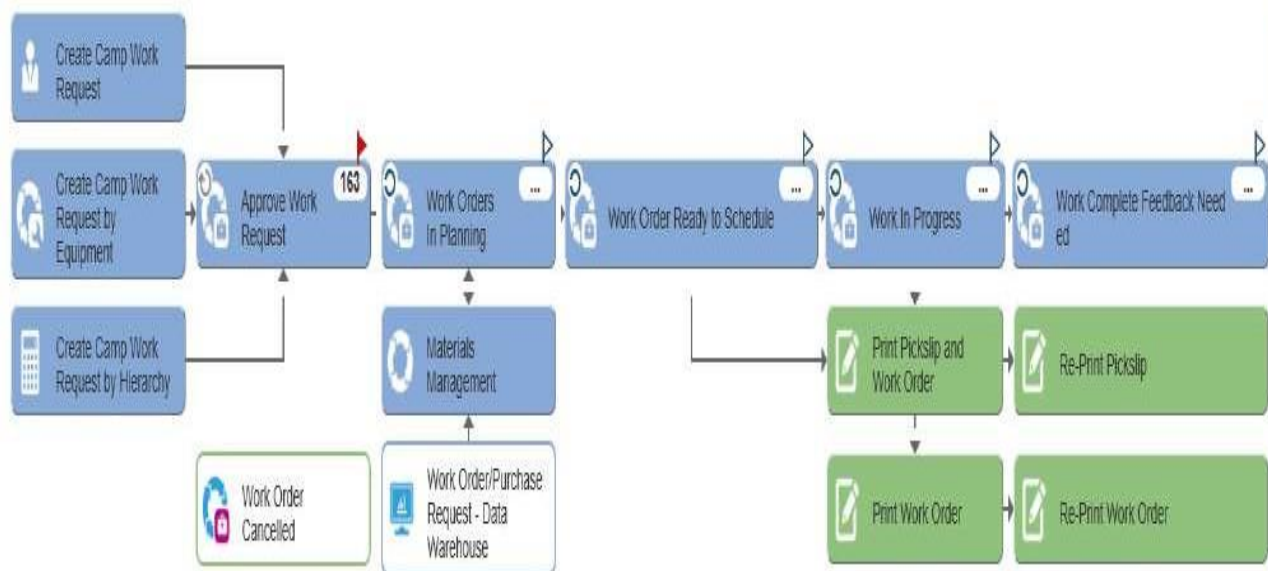
Flujograma de Gestión de Ordenes de Trabajos del Departamento de Mantenimiento en Campamentos.

Work Order Management Overview
Camp Maintenance



 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 87 de 9
	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS				

Flujograma del sistema JDE para solicitudes de Ordenes de Trabajos.



1. Create Camp Work Request= el usuario crea una solicitud de trabajo para una tarea específica.
2. Approve Work Request=M
3. Work Order In Planning MC
4. Work Order Ready To Schedule= MG
5. Work in Progress=MH
6. Work Complete=MJ

8.0 ACCIONES CORRECTIVAS

Todas las acciones correctivas se abordarán de acuerdo con MPSA / CSM / SOP / QHSE 006, Acciones Correctivas.

9.0 MONITOREO

El coordinador garantiza que las solicitudes de mantenimiento se completen de acuerdo al trabajo solicitado.

El supervisor en turno realiza una verificación del área con el proveedor de servicio de mantenimiento para verificar el cumplimiento de las solicitudes.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 88 de 9
	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS				

Los supervisores de bodega y cocina realizan recorridos diarios y semanales asegurándose de que los equipos estén operativos, si detecta cualquier fallo o anomalía es reportado al administrador de datos para generar la orden de trabajo.

Los equipos reportados con fallos se rotulan y se colocan fuera de servicio con la etiqueta de equipo defectuoso que contiene la siguiente información:

- Aviso colocado por:
- Sección, fecha, hora
- Reportado a
- Numero de reporte
- Descripción del incidente o defecto



10. DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES

MPSA/CSM/POE/QHSE/006 –Acciones Correctivas.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 89 de 9
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/017			18-Agosto-2021	
MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS					

11. REFERENCIA Y/O DOCUMENTACIÓN APLICABLE

No.	Nombre del documento	Numero de referencia
1	Norma ISO 9000:2015	xxxxxxx
2	LMD Lista maestra de documentos	Xxxxxx
3	LMF Lista maestra de formularios	Xxxxxx
4	Formularios– Carpeta de compartida, My Compliance,	

12. RESPONSABLES

Elaborado por	Dina Rojas
Revisado por	
Aprobación	
Líder Departamento	Recursos Humanos
Nombre:	Nombre:
Firma	Firma
Fecha:	Fecha:

13. HISTORIAL DE CAMBIOS

Nombre del Archivo	Versión	Resumen de cambios producidos	Fecha
Control de Documentos	1.0	Aprobación inicial	

	 Cobre Panamá				
	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACION				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QAHSE/012	Día Emitido: XX-XXXX-202X	No. Revisión. 3	Día Rev.: 12-Diciembre-2020	Página 90 de 6
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR METROLOGIA CONTROL DE EQUIPOS DE MEDICION					

1.0 INTRODUCCIÓN

1.1 Propósito

El presente documento tiene por objetivo el establecer una metodología para el control de los equipos de medición en operaciones de la Administración de Servicios de Campamentos.

1.2 Alcance

Todos los procesos relacionados con la operación de la Administración de Servicios de Campamentos en donde el uso de un instrumentos o equipos de medición implique la aprobación de alguna etapa del proceso.

1.3 Responsabilidad

1.3.1 Gerente Servicios de Campamento:

Brindar los recursos para la aprobación y cumplimiento de este procedimiento.

1.3.2 Jefe Departamento QAHSE

Elaborar y realizar las modificaciones pertinentes a este documento, además de supervisar el seguimiento y cumplimiento del mismo. Gestionar la rotación de los equipos de medición que deben ser sometidos a calibración.

1.3.3 Supervisor QAHSE

Verificar el estado de la verificación de los equipos de medición existentes en el campamento. Archivar y mantener los registros de los instrumentos y equipos de medición en los formatos que apliquen. Es responsable de monitorear durante las inspecciones, el estado de la verificación de los instrumentos y equipos de medición.

1.4 Definiciones

- **ASC:** Administración de Servicios de Campamentos
- **Calibración:** Es la comparación entre un equipo o instrumento de medición y un patrón de calibración internacional, además se calcula el nivel de error y la incertidumbre del equipo o instrumento sujeto de calibración. En esta comparación determina si el error de medición de tu equipo o instrumento está dentro de los errores máximos permisibles (e.m.p).
- **Medición:** Conjunto de operaciones cuyo fin es determinar el valor de una magnitud.
- **Mesurando:** Magnitud sometida a medición.
- **Patrón de medida.** Patrón reconocido, que sirve como base para fijar el valor de todos los otros patrones de la misma magnitud.

	 Cobre Panamá				
	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACION				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QAHSE/012	Día Emitido: XX-XXXX-202X	No. Revisión. 3	Día Rev.: 12-Diciembre-2020	Página 91 de 6
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR METROLOGIA CONTROL DE EQUIPOS DE MEDICION					

- **QAHSE:** Quality Assurance, Health and Safety and Environment (Aseguramiento de Calidad, Salud, Seguridad y Medio Ambiente, por sus siglas en inglés)
- **Revisión:** Actividad emprendida para asegurar la conveniencia, adecuación y eficacia del tema objeto de revisión, para alcanzar los objetivos establecidos.
- **SGC:** Sistema de Gestión de Calidad.
- **Tolerancia de la medición:** Resultado de la evaluación destinada a caracterizar el ámbito dentro del cual se estima se encuentra el verdadero valor del mesurando, generalmente con una probabilidad dada.
- **Verificación:** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetivo de que se han cumplido los requisitos especificados.

1.5 Política

El control de equipos de medición de QAHSE se aplicará al mismo nivel y de la misma manera en todos los instrumentos o equipos de medición de la Administración de Servicios de Campamento.

1.6 Procedimiento

1.6.1 Control de Equipos Medición

El departamento de QAHSE es responsable de que los equipos de medición hayan sido verificados antes de su utilización mediante el formato MPSA/CSM/FM/QAHSE/048 Verificación de equipos. De igual manera se debe elaborar el listado de los equipos de medición, asignando un código a cada equipo, así como también la ubicación donde se encuentra mediante el formato MPSA/CSM/FM/QAHSE/039 Registro de Entrega de Equipo

Si aún no se ha realizado ninguna verificación, se procede a realizar un levantamiento de datos de todos los equipos de medición que lo requieran.

- En el caso de termómetros, la verificación se realiza con termómetros patrones propios, mismos que deben contar con el certificado de calibración respectivo. En caso de contar con equipos patrones nuevos, se toma como valido el certificado de calibración de origen.
- Para la verificación de balanzas se tiene la posibilidad de utilizar masas patrones, balanzas nuevas o contratar el servicio de verificación externo de entes autorizados a nivel nacional.
- En caso de requerir un servicio externo de medición ambiental o de seguridad/salud ocupacional, se debe solicitar al proveedor del servicio el certificado de calibración del equipo utilizado para las mediciones realizadas.

Si el departamento o área es el responsable de la calibración de los equipos, el personal de QAHSE debe solicitar al usuario una copia del certificado de calibración junto con toda la información requerida.

1.6.2 Determinación de la tolerancia de verificación

El Supervisor de QAHSE debe estableciendo el criterio de aceptación para la aceptación o rechazo de la verificación de los instrumentos o equipos de medición.

	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS Cobre Panamá GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACION				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión.	Día Rev.:	Página 92 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QAHSE/012	XX-XXXX-202X	3	12-Diciembre-2020	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR METROLOGIA CONTROL DE EQUIPOS DE MEDICION					

Para el caso de termómetros, se adoptará como tolerancia el valor de exactitud establecido por el proveedor del equipo.

1.6.3 Frecuencia de verificación de Equipos y/o Instrumentos

La frecuencia de verificación de equipos, debe efectuarse de acuerdo a lo establecido con una frecuencia mínima de 6 meses. De la misma manera, debe efectuarse la verificación, en caso de detección o sospecha de falla en el funcionamiento del equipo

1.6.4 Método de Verificación Termómetros

Para la verificación de termómetros de punción se utilizarán los siguientes métodos de verificación

a) Método de Punto Hielo

- Llenar de agua un recipiente y agregar hielo hasta que la temperatura de la mezcla se equilibre aproximadamente a 0 °C.
- Sumergir la varilla del termómetro patrón y la del termómetro a verificar dentro de la mezcla de agua con hielo hasta que el sensor del mismo se encuentre sumergido. No dejar que la varilla toque los lados o el fondo del recipiente.
- Esperar hasta que las lecturas de los termómetros se estabilicen y registrar los valores en el formato MPSA/CSM/FM/QAHSE/048 Verificación de equipos. Realizar 5 repeticiones de la verificación.

b) Método de Punto de Ebullición

- Sumergir sonda del termómetro patrón y la del termómetro a verificar en un recipiente con agua hirviendo (punto de ebullición). No dejar que la sonda toque los lados o el fondo del recipiente.
- Esperar hasta que las lecturas de los termómetros se estabilicen y registrar los valores en el formato MPSA/CSM/FM/QAHSE/048 Verificación de equipos. Realizar 5 repeticiones de la verificación.

Para el caso de termómetros laser (infrarrojos), efectuar la medición en una superficie que se encuentre a temperatura constante.

1.6.5 Método de Verificación de Balanzas

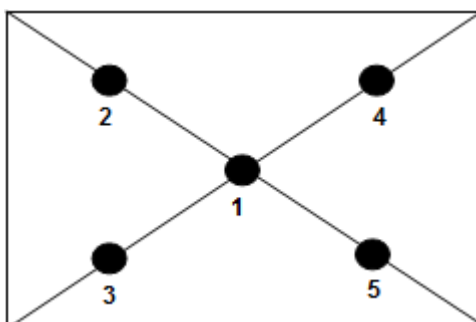
Para la verificación de balanzas se tiene la posibilidad de utilizar masas patrones, uso de balanzas nuevas (productos con peso conocido), efectuar la contratación de un ente autorizado a nivel nacional (externo).

Para efectuar la verificación, se deben seguir los siguientes pasos:

- Las masas patrones deben contar con el certificado de calibración respectivo.

	 Cobre Panamá				
	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACION				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QAHSE/012	Día Emitido: XX-XXXX-202X	No. Revisión. 3	Día Rev.: 12-Diciembre-2020	Página 93 de 6
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR METROLOGIA CONTROL DE EQUIPOS DE MEDICION					

- Se debe realizar mediciones, tomando 5 puntos de referencia.
- Utilizar masas patrones de 5, 10, 20 y 50 kg, tomando en cuenta la carga habitual de uso



Los datos obtenidos de la verificación se deben registrar en el formulario Verificación de Equipos y/o Instrumentos

1.6.6 Identificación de Equipos Verificados

El Supervisor de QAHSE, debe identificar el equipo cada vez que estos sean verificados en el formulario **Control de Verificación**, en el cual se debe colocar el código del equipo, la fecha de verificación y próxima verificación.

1.6.7 Equipos Fuera de Rango Aceptable

En el caso de que se detecten equipos de medición, fuera de los rangos tolerables, se debe evaluar el estado del equipo y realizar una verificación de calibración de ser necesario. Si en la verificación el equipo o instrumento queda fuera del rango de tolerancia este se debe retirar e identificar para evitar su uso y completar el formato MPSA/CSM/FM/QAHSE/015 Formulario de No Conformidad.

- En el caso de verificar que el equipo presenta una falla de funcionamiento, retirar el equipo de funcionamiento y solicitar el servicio de calibración siguiendo el proceso de compras.
- En caso de detectar la falla de un equipo luego del control de temperatura de alimentos, se debe proceder con una nueva medición de los alimentos con un termómetro diferente.
- Para los termómetros, la detección de temperaturas fuera de rango en línea fría o caliente, se procederá a retirar los productos y efectuar la reposición de los mismos.
- Para productos de Almacén (refrigerados o congelados) con rangos de temperatura inaceptables, se procede a eliminar los productos No Conformes.
- En caso de detectar que la temperatura de los mismos no cumple con los rangos requeridos, proceder de acuerdo a lo establecido en el procedimiento MPSA/CSM/POE/QHSE/006 Acción Correctiva Preventiva y Mejora.

1.7 MONITOREO

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/000	Día Emitido: 16-Marzo-2019	No. Revisión . 4	Día Rev.: 05-Agosto-2021	Página 96 de 7
	AUDITORÍAS INTERNAS				

1 OBJETIVO

Definir las estrategias para realizar auditorías internas, de acuerdo a las normas que se aplican en la empresa, para poder realizar un seguimiento a todo lo relacionado con la gestión de procesos, riesgos, requisitos aplicables, en las cocinas y comedores de Cobre Panamá.

2 ALCANCE

Se aplica al proceso de planificación, ejecución de Auditorías Internas y seguimiento de los hallazgos. Abarca el examen y la evaluación de la adecuación y efectividad del sistema de control interno de la empresa y del eficaz cumplimiento de las responsabilidades asignadas por las mismas.

3 POLÍTICA

Todas las actividades realizadas con la administración y gestión de Servicios de Campamentos de Cobre Panamá.

4 RESPONSABILIDAD

4.1. Gerente General: Aprobar este documento. Proveer los recursos necesarios para asegurar el cumplimiento de este documento.

4.2. Supervisor QHSE: Controlar que se implemente y se mantenga este procedimiento, programar mensualmente las auditorías internas, elaborar el Programa Anual de Auditorías, controlar el cumplimiento del programa establecido y coordinar las actividades para la ejecución del mismo, elegir al equipo auditor e Informar a la gerencia sobre los resultados obtenidos en las auditorías.

4.3. Auditores internos/Oficiales de QHSE: Elaborar la Lista de Verificación de la Auditoría, realizar las auditorías conforme al programa establecido, controlar el cumplimiento del propósito de la auditoría, de acuerdo al plan establecido, emitir sus conclusiones acerca de la auditoría realizada y dar seguimiento a los hallazgos significativos.

4.4. Auditor Líder: Planificar la realización de la auditoría interna que vaya a liderar, coordinar la elaboración del Plan de Auditoría y otras actividades necesarias con el resto de auditores internos, evaluar objetivamente e imparcialmente el área auditada, presentar para su aprobación el Plan de Auditoría con anticipación a los Jefes de área y encargados de proyecto, recopilar la información generada por los demás auditores y coordinar la elaboración del informe general y final. Después de haber realizado la auditoría debe dar un resumen a los auditados.

4.5. Jefes de área: Revisar el Plan de Auditoría y en caso de que exista algún inconveniente reportarlo al auditor líder para que realice las modificaciones correspondientes, revisar los resultados obtenidos en la auditoría y en caso de ser necesario coordinar el análisis de las Oportunidades de Mejora identificadas, a fin de establecer medidas correctivas y/o preventivas y finalmente comunicar los resultados de la auditoría al personal a su cargo.

4.6. Auditados: Proporcionar la información y medios necesarios para la ejecución de la auditoría.

4.7. Auditor observador: Observar las Auditorías para adquirir experiencia.

5 DEFINICIONES

- **SG:** Sistema de Gestión
- **QHSE:** Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/000	Día Emitido: 16-Marzo-2019	No. Revisión . 4	Día Rev.: 05-Agosto-2021	Página 97 de 7
	AUDITORÍAS INTERNAS				

- **Auditoría:** Proceso independiente y documentado necesario para recopilar información acerca de la eficacia del Sistema de Gestión, verificar el cumplimiento de los documentos de la empresa obtener evidencias y posteriormente evaluarlas objetivamente.
- **Auditor:** Persona que ha sido capacitada para llevar a cabo una auditoria.
- **Evidencia de la Auditoría:** Registros, declaraciones, hechos y cualquier tipo de información adecuada para los criterios de auditoria.
- **Hallazgos de la auditoría:** Resultados de la auditoria.
- **No conformidad:** Incumplimiento de un requisito.
- **Lista de Verificación:** Es un formato que proporciona soporte del proceso de auditoría, en la fase de “preparación de los documentos de trabajo” generado para revisar la información y alcance de la auditoria y preparar los documentos que sean necesarios como referencia y registro del desarrollo de la auditoria.
- **Plan de auditorías:** Documento donde se establece el horario, la fecha, responsables de área, auditores de la auditoría que se va realizar.

6 PROCEDIMIENTO

6.1. Flujograma/Desarrollo



 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/000	Día Emitido: 16-Marzo-2019	No. Revisión . 4	Día Rev.: 05-Agosto-2021	Página 98 de 7
	AUDITORÍAS INTERNAS				

6.1.1. Planificar las auditorias: Las Auditorías Internas son programadas anualmente por el Gerente de QHSE, controlando que se verifique el cumplimiento de los requerimientos que establecen las normas y otros aplicables a la empresa.

6.1.2. Seleccionar el equipo auditor: El supervisor de QHSE debe coordinar la elección del auditor Líder y auditores Internos con la Gerencia General y personal de la empresa, jefes áreas, en base a la lista de auditores para este fin, debe verificar el cumplimiento de los requisitos de este procedimiento. El auditor líder debe cumplir con los lineamientos para selección de auditores internos, haber participado en la capacitación para auditores internos por un ente autorizado, haber participado por lo menos en 2 auditorías internas como auditor acompañante. Los auditores internos Cumplir con los lineamientos para selección de auditores internos, haber participado en la capacitación para auditores internos por un ente autorizado, haber acompañado una auditoria interna bajo la dirección de un auditor líder de la empresa como auditor observador. Ninguno de los integrantes del equipo auditor debe depender o tener responsabilidad directa sobre las áreas o actividades que vaya auditar.

6.1.2.1. Lineamientos para la selección de auditores internos.

Área de Competencia	Atributos, Conocimientos, Habilidades	Criterios de Evaluación
Actitud Personal	Persona ética, de mentalidad abierta, diplomático, observador, perceptivo, versátil, tenaz, decidido y seguro de sí mismo	Auditor: Buen desempeño en el trabajo
Principios, Procedimientos y Documentos de Referencia	Aptitud para llevar a cabo una auditoría de acuerdo con los procedimientos internos	Auditor: Haber completado el curso de auditoría interna Auditor Consultor: Currículum Vitae
Leyes, Reglamentos y otros Requisitos Aplicables	Aptitud para identificar y entender la aplicación de las leyes y reglamentos pertinentes a los procesos y productos	Auditor: Capacitación Si Consultor: Currículum Vitae
Métodos y Técnicas Relacionadas con la Calidad	Aptitud para describir los métodos del Sistema de Gestión de la Calidad	Auditor: Haber demostrado el uso correcto de procedimientos en su lugar de trabajo Si Consultor: Currículum Vitae

6.1.3. Planificación de la auditoria interna: Después de haber elegido al auditor líder, se coordina la planificación de la auditoría interna, revisando previamente la información de anteriores auditorías, las características del área o proceso donde se llevará a cabo la auditoria, documentos y requisitos aplicables al área donde se vaya auditar. El auditor Líder en coordinación con los demás auditores que vayan a participar, deben elaborar el plan de auditoria, donde se incluye la siguiente información: Áreas y procesos donde se realizará la auditoria, requisitos de las normas ISO 9001, que aplican, fecha y hora de la auditoria, nombres de los auditores asignados a cada área / proceso y los nombres de los representantes de las distintas áreas a ser auditadas. Toda esta información debe ser comunicada al personal afectado por lo menos con una semana de anticipación.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/000	Día Emitido: 16-Marzo-2019	No. Revisión . 4	Día Rev.: 05-Agosto-2021	Página 99 de 7
	AUDITORÍAS INTERNAS				

6.1.4. Ejecución de la Auditoria Interna.

6.1.4.1. Preparación para la Auditoría: Antes de realizar la auditoría, los auditores deben: Identificar los requisitos aplicables al área que se va auditar. Revisar los documentos, procedimientos operativos del área/proceso a auditar. Analizar los informes de anteriores auditorías, inspecciones de clientes (en caso de que se cuente con esta información). Revisar los documentos de referencia y apoyo. Preparar la Lista de Verificación. Cada auditor debe formular un listado de preguntas (Lista de Verificación), basándose en la normativa aplicable, procedimientos y requisitos establecidos.

6.1.4.2. Reunión de Inicio: El auditor líder coordina una reunión con los demás auditores y los representantes del personal que va ser auditado, a fin de, presentar a los auditores y representantes de las áreas auditadas, revisar el plan de auditoria, para ver si se requiere realizar alguna modificación, confirmar los recursos y medios requeridos por el equipo auditor.

6.1.4.3. Ejecución de la auditoria: La auditoría tiene como objetivo analizar la eficacia del Sistema de Gestión, verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos. Por lo tanto, es una herramienta que permite a la empresa identificar aspectos positivos (conformidades) y desviaciones o posibles desviaciones (Oportunidades de Mejora). Durante la ejecución de la auditoria, es necesario obtener evidencias por medio de la revisión de documentos (la política, objetivos, planes, procedimientos, especificaciones, etc.), revisión del cumplimiento de requisitos legales, reglamentarios, del cliente y otros aplicables, la revisión de Registros, verificar que se realizan cursos de capacitación para los trabajadores, observación de las actividades realizadas por los trabajadores y entrevistas con el personal operativo.

6.1.4.4. Registro de los resultados: Los auditores deben identificar la evidencia necesaria para demostrar el cumplimiento o incumplimiento de los requisitos aplicables. Los hallazgos de la auditoría deben ser evaluados, analizados y registrados. Esta información tiene que ser incluida en el informe final. Las desviaciones identificadas deben ser controladas mediante la ejecución de un plan de acción, el cual debe ser la herramienta para hacer seguimiento a las desviaciones para que sean cerradas en los tiempos establecidos.

6.1.4.5. Reunión de Cierre: La reunión de cierre es dirigida por el auditor líder o algún encargado, después de haber realizado la auditoria y el informe. En esta reunión, se revelan los hallazgos de la auditoria y son transmitidos en forma clara, transmitiendo tanto los aspectos positivos como las no conformidades y/o observaciones que fueron identificadas.

6.1.5. Elaboración del Informe de Auditoría: En el plazo de cinco días hábiles después de la auditoria, el auditor líder debe elaborar, presentar un informe claro y completo, el cual es registrado en el formulario Informe de Auditoria. El informe debe incluir todos los puntos evaluados. El auditor debe entregar el informe a la gerencia, QHSE y a las áreas auditadas.

6.1.6. Seguimiento y Cierre de no conformidades y acciones correctivas: Por medio del análisis del informe, los Jefes de área pueden identificar las oportunidades de mejora, las cuales deben ser descritas en un plan de acción,

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/000

Día Emitido:
16-Marzo-2019

No. Revisión .
4

Día Rev.:
05-Agosto-2021

Página **100** de **7**

AUDITORÍAS INTERNAS

donde se verifica la eficacia de las acciones tomadas, los responsables de la verificación son el departamento de QHSE.

6.2. Otras auditorías:

Se realizarán otras auditorías internas periódicamente, haciendo uso de la plataforma My Compliance. Se proporcionará un informe de auditoría que identifique las áreas que necesitan acciones correctivas. Todas las acciones correctivas completadas se registrarán en el mismo documento y en la plataforma.

#	Name	Purpose	Created by	Type	
43	Camps - Recepción de Proveedores	Recepción de Proveedores	Yomairi Avila	Full Audit	
44	Camps - Auditoría Cocina	Auditoría areas de cocina de campamentos	Edgar Marin	Full Audit	
45	Camps - Recorrido Cocina	Recorrido areas de cocina de campamentos	Edgar Marin	Full Audit	
46	Camps - Auditoría HK	Auditoría de Servicio de Housekeeping en Sitio	Edgar Marin	Full Audit	
47	Camps - Recorrido HK	Recorrido de Servicio de Housekeeping en Sitio	Edgar Marin	Full Audit	
49	Camps - Auditoría Bodega	Auditoría area de Bodega y recepción de materia prima.	Edgar Marin	Full Audit	
50	Inspección de Seguridad- Campamentos	Inspección de Seguridad- Campamentos Se incluyen aspectos de los 12 Peligros Fatales (TFD- Twelve Fatal Dangers)	Cecilia Sánchez	Full Audit	
51	Inspección de Seguridad Campamentos- Prevención de la contaminación de cruzada.	Inspección de Seguridad Campamentos- Prevención de la contaminación de cruzada.	Cecilia Sánchez	Full Audit	
52	Inspección de Seguridad Campamentos- Área de comedor.	Inspección con aspectos de seguridad para el área del comedor.	Dayanis Blanco	Full Audit	
53	Inspección de Seguridad Campamentos- Área de cocina.	Inspección con aspectos de seguridad para el área de cocina.	Dayanis Blanco	Full Audit	

Showing 1 to 10 of 13 entries

Previous **1** 2 Next

Inspeccion de PCC: Run on 01/10/2021

This document was created in MY Compliance Management on 01/10/2021 03:43:57

Audit Details

Audit name:	Inspeccion de PCC
Audit date:	01/10/2021
Auditor:	Carolina Robles
Audit details:	Auditoria de inspeccion de los Puntos Criticos de Control
Overall Outcome:	Failed 0/4 (0%)

Informacion General Criteria

Informacion General 1

#1: Campamento	Outcome:	No Response
Details:		
#2: Area de inspeccion	Outcome:	No Response
Details:		

Crterios Criteria

Crterios 1

#3: Temperatura de almacenamiento fria o congelada cumple con los rangos aceptables?	Outcome:	No Response
Details:		
#4: Se cumple con la dosificacion y el procedimiento de desinfeccion de frutas y vegetales?	Outcome:	No Response
Details:		
#5: Temperatura de coccion de alimentos cumple con los rangos establecidos?	Outcome:	No Response
Details:		
#6: La temperatura de servicio de alimentos esta dentro de los rangos establecidos?	Outcome:	No Response
Details:		

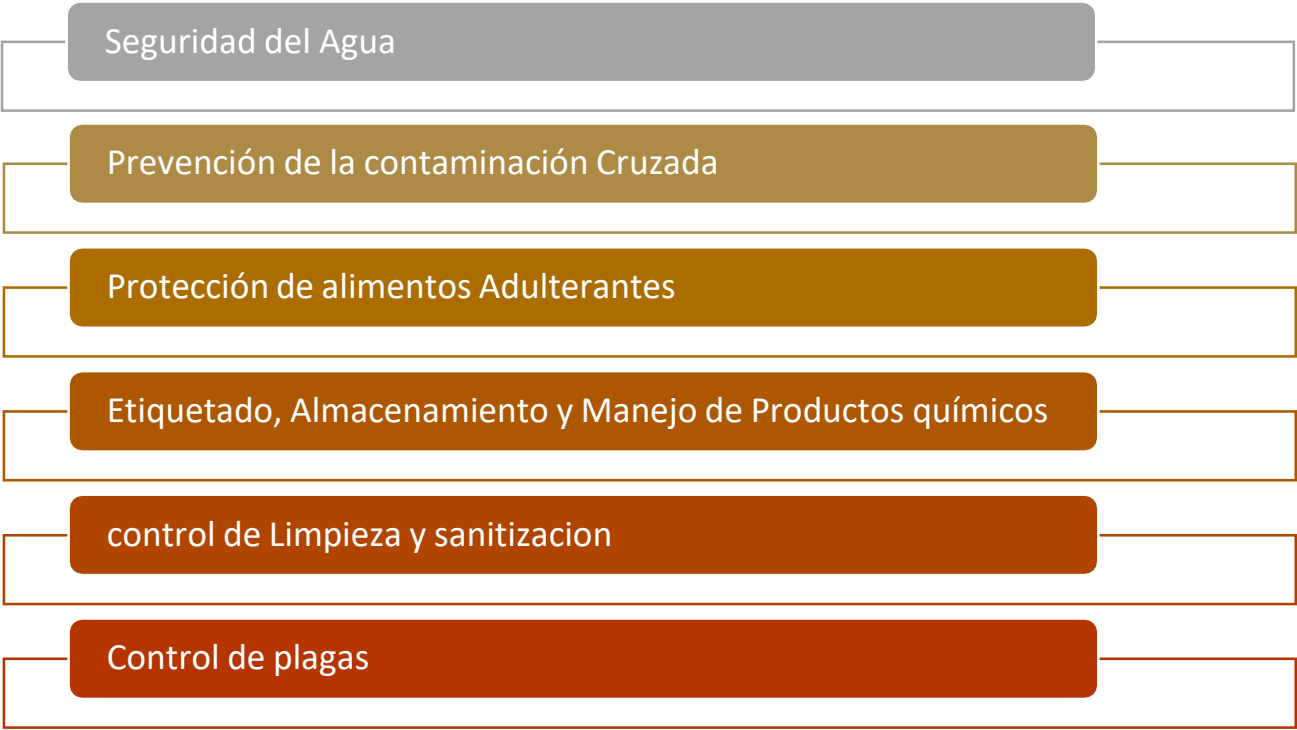
	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/00	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021
Introducción a Procedimiento Operativos estandarizado de Saneamiento dentro de Cocina y Areas de Almacén				

Dentro de nuestros procesos tomamos mayor responsabilidad en aquellos que pueden representar u grave impacto para nuestros productos finales.

De ellos podemos mencionar los Procedimientos Estandarizados de saneamiento donde incluiremos Seguridad del agua, Prevención de la contaminación Cruzada y protección de alimentos adulterantes, etiquetado, almacenamiento y manejo de productos químicos, control de limpieza y sanitación y control de plagas.

Se desarrollarán como documentos de seguimiento independiente, pero siendo parte de la misma línea de herramientas de controles.

Serán aplicables a los Deptos., de cocina y Bodega de alimentos en todos los campamentos de Minera Panamá.



	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/014	Día Emitido: 13-Marzo-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 01-Agosto-2021
	Programa de Seguridad del Agua			

1. OBJETIVO

Describir los procedimientos y las actividades que involucren un uso seguro de agua potable, en todas las actividades de campamentos, comedores, cocinas, bodegas módulos etc. Así como control y monitor en la utilización de agua en campamento.

2. ALCANCE

Esto aplica a todas las operaciones de Camp Services en campamentos durante las operaciones de MINA/Puerto.

3. POLÍTICA:

Todos los campamentos en las operaciones de Minera Panamá administrarán sus operaciones utilizando únicamente agua potable para consumo y se realizará la colocación de carteles aclarativos donde hubiere fuentes con agua no potable, además de ser comunicado verbalmente a toda la población correspondiente a campamentos y clientes.

4. RESPONSABILIDAD:

- **Empresa Contratista o proveedora de agua potable:** realizar toda la programación para la entrega adecuada de garrafones de agua potable debidamente sellados. De igual forma optará por el envío de documentación solicitada para respaldo de los productos.
- **Gerente de Alimentación/o Bodega:** Responsabilidad general de las actividades de administración de temas concernientes a sus áreas, abordar cualquier problema planteado por el cliente o miembro de su equipo, que pueda requerir acciones correctivas.
- **Gerente de Campamento:** Colaboración estrecha con el jefe de las operaciones de alimentación y gerente de bodega del campamento para asegurar el cumplimiento del alcance de trabajo y orientación de la operación, y así realizar acciones correctivas con respecto a la promoción de utilización de agua de modo adecuado, seguro e inocuo sin desperdiciar innecesariamente este valioso producto.
- **Supervisores /asistente de supervisor:** Supervisión y operación diaria de las actividades y reportes de temas concerniente al agua y su uso.
- **Todos:** Realizar reportes de cualquier actividad referente a este tema encontrado.

5. DEFINICIONES:

ASC: Administración de Servicios de Campamentos

Medición: Conjunto de operaciones cuyo fin es determinar el valor de una magnitud.

QHSE: Quality, Health and Safety and Environment (Calidad, Salud, Seguridad y Medio Ambiente, por sus siglas en inglés)

Revisión: Actividad emprendida para asegurar la conveniencia, adecuación y eficacia del tema objeto de revisión, para alcanzar los objetivos establecidos.

Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencia objetivo de que se han cumplido los requisitos especificados.

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/014	13-Marzo-2021	1	01-Agosto-2021
Programa de Seguridad del Agua				

WTP: Water Treatment plant (planta de tratamiento de agua por sus siglas en inglés)

6. PROCEDIMIENTO

Una de las principales preocupaciones para la inocuidad en los procesos de fabricación de alimentos es la calidad del agua; ya que está inmersa en todas las actividades, y al no ser apropiada o no cumplir con los parámetros establecidos, se corre el riesgo de re-contaminar en lugar de desinfectar o sanitizar; que es el objetivo específico de el caso de la limpieza.

En el caso de los comedores y bodegas de Minera Panamá, el agua también es considerada una materia prima ya que es parte importante de las funciones de elaboración y limpieza; por lo tanto, se realiza una verificación de las mismas.

El agua es: ingrediente en algunos alimentos, se utiliza para lavar los mismos, se usa en la limpieza y desinfección, para ser bebida, para la fabricación de hielo, entre otros; esto implica que por ser una de las materias primas debe ser verificada y controlada, para así mantener su calidad dentro de los parámetros aceptables.

El agua de grifo de cada campamento proviene de la planta de tratamiento de agua del campamento en cuestión y se envía a las líneas con una presión promedio de 60 PSI.

La microbiología por un laboratorio externo se realiza al menos una vez al mes (Departamento de Ambiente). En cuanto a las pruebas fisicoquímicas, estas se realizan mensualmente y se miden los siguientes parámetros según la norma COPANIT 21,2019.

La limpieza de los tanques de agua cruda y tratada se realiza cada 6 meses (o según necesidad, lo que ocurra primero).

El agua destinada a consumo y preparación de alimentos es obtenida por proveedores externos cuyos contenedores transportan el agua en garrafones de 5 Galones, sellados y con fecha de calidad de 1 años.

Como método de verificación se exige: Número de Registro Sanitario y la documentación de calidad (certificados de laboratorios, cartas de calidad, permiso sanitarios y certificaciones entre otros).

De igual forma, el Departamento de Control de Calidad QHSE, realiza Laboratorios de Microbiología como control regular establecido según calendario de muestreo establecido en el documento MPSA/CSM/SOP/QHSE/025.

Descripción de Uso: el agua potable contenida en Garrafones, que es introducida a Minera Panamá por un Proveedor Externos certificado, es utilizada para la preparación de alimentos en todas sus etapas, la limpieza de frutas y verduras, preparación de bebidas o jugos, preparación de panes y postres, preparación de todo tipo de alimento, para limpieza de equipos e contacto directo con los alimentos y para consumo directo regular.

a) Fuentes de Suministro de la WTP:

1. Cobre: Área planta de proceso clarificador 391 tk 9011

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/014	13-Marzo-2021	1	01-Agosto-2021
Programa de Seguridad del Agua				

2. Dorado: Los Molejones
3. TMF: Área planta de proceso clarificador 391 tk 9011
4. SK: Quebrada Cola de Caballo
5. GAP: Quebrada Cola de Caballo

b) Las instalaciones de Proveedores de agua Garrafrones: estas plantas deberán contar con todo lo requerido por la Normativa Panameña y serán verificadas de manera periódica (tiempo mínimo de 6 meses o según contrato). Se evaluará lo siguiente:

- Las instalaciones de distribución y almacenaje.
- Los métodos, equipos y reactivos para la purificación que utiliza el establecimiento.
- Las personas responsables.
- Los programas de mantenimiento y limpieza de las instalaciones.

Además de esta auditoría, se mantendrá comunicación para solicitar los certificados analíticos o información adicional según necesidad.

c) Actividad de comprobación y verificación:

Con el fin de realizar la verificación de la calidad del agua en campamento, se tomarán en cuenta los siguientes puntos:

- Entrada a la planta
- Salida de la planta
- Usuario final

Esta verificación o comprobación se llevará a cabo por mediciones fisicoquímicas de los parámetros del agua con el fin de que coincidan en temas de calidad de agua como lo son los descritos en la norma COPANIT 21,2019

En el escenario de una desviación en los parámetros establecidos de calidad de la planta, se toman las siguientes medidas de control:

- Ajustes de dosificación de floculante o cloro para control de turbiedad o cloro residual,
- Limpieza de tranques en un caso extremo

El departamento de QHSE realiza verificaciones fisicoquímicas y microbiológicas según calendario de muestreo y estos son registrados en la base de datos del laboratorio.

d) Frecuencia y monitoreo de verificación:

Tipo de Prueba	Fuente	Frecuencia	Realizado por
Microbiológica	Garrafrones	Mensual	Proveedor
Físico Química	Planta de Tratamiento	Diaria	WTP
Microbiológica	Planta de tratamiento	Mensual	Laboratorios Inspectorate



AQUAVIVA BOTTLING COMPANY, INC.

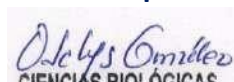
R.U.C. 2418382-1-807502 D.V. 69

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

CÓDIGO: CA001	FAB: 218
FECHA DE PRODUCCIÓN: 06/08/2021	FECHA DE CADUCIDAD: 06/08/2022
RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO Consérvese en lugar limpio y seco, alejado de sustancias químicas, no exponer directamente al sol.	

Resultados de Análisis		
Análisis Fisicoquímicos		
Variables analizadas	Rangos de Cumplimiento	Resultados
TDS	<20 ppm	15.98
Dureza	0-50 ppm	1.5
pH	6.5-8.5	6.99
Cloro	mg/L	0.06
Turbidez	< 0.1 NTU	< 1 NTU
Conductividad	µS/cm	25.0
Análisis Organolépticos		
Variables analizadas	Rangos de Cumplimiento	Resultados
Sabor	insípido	Conforme
Olor	inodoro	Conforme
Color	incolore	Conforme
Análisis Microbiológicos		
Microorganismos indicadores	Rangos de Cumplimiento	Resultados
E. coli	< 1 UFC/100ml	< 1 UFC/100ml
Coliformes	< 1 UFC/100ml	< 1 UFC/100ml
Heterótrofos	< 100 UFC/100ml	10 UFC/100ml

Efectuado por:


CIENCIAS BIOLÓGICAS
Odalys M. Gonzalez M.
C.T. Idoneidad N° 351

Licda. Odalys González
Jefa de Control de Calidad

-----**FIN DEL DOCUMENTO**-----

Los datos expresados en este certificado de análisis, fueron obtenidos en nuestro laboratorio de control de Calidad.

TELÉFONOS: 280-1400
APARTADO 55-1024, ESTAFETA PAITILLA – PANAMA, REP. DE PANAMA
E-mail: info@aquaviva.com

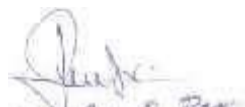


PROYECTO MINA DE COBRE PANAMA

Informe de Microbiología de Superficies y Aguas

Documento No.
2107_Informe de resultados_0038

Informe N°	Periodo reportado	Elaborado por	Fecha de Emisión del Reporte
0038	Julio 2021	Laboratorio Industrial Ramos y Ramos 	02/08/2021


Dayana O. Ramos
Tecnóloga Médica
Reg. 1028

LABORATORIO INDUSTRIAL RAMOS Y RAMOS

Ramos & Asociados, S.A.
Calle Victoriano Lorenzo, Penonomé, Coclé
Teléfono: 991-1701



INFORME DE RESULTADOS

Nombre del Cliente: MINERA PANAMÁ
Dirección del Proyecto: DONOSO, COLÓN

DATOS DE LA MUESTRA:
Tipo de Muestra: AGUAS, SUPERFICIES
Tipo de envase: BOLSA PLÁSTICA ESTÉRIL
Preservación: FRÍO
Norma: Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 21-2019 (Agua Potable)
Cadena de Custodia: 20210728-Cadena de custodia LAB Ramos SUPERFICIES Y AGUA POTABLE-COB
Recolectado por: Depto QHSE

Fecha de toma de muestras: 28/07/2021
Fecha de entrega de muestras: 28/07/2021
Entrega de resultados: 02/08/2021

Analista: LICDO. JUAN O. RAMOS

SITE	SAMPLE REFERENCE	SAMPLE POINT	LAB REF	SAMPLE TYPE	DATE	TIME	SOURCE	COMMENT	TEST METHOD	VARIABLE	VALUE	UNIT	DETECTION LIMIT
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-33083	842	Superficie Viva de manos	07/28/2021	10:30	RAMOS LAB	Anayansi Pérez. Cocina	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	41000	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-33083	842	Superficie Viva de manos	07/28/2021	10:30	RAMOS LAB	Anayansi Pérez. Cocina	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-33083	842	Superficie Viva de manos	07/28/2021	10:30	RAMOS LAB	Anayansi Pérez. Cocina	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	1100	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-632832	843	Superficie Viva de manos	07/28/2021	10:33	RAMOS LAB	Gustavo Fuentes. Cocina	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	520	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-632832	843	Superficie Viva de manos	07/28/2021	10:33	RAMOS LAB	Gustavo Fuentes. Cocina	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-632832	843	Superficie Viva de manos	07/28/2021	10:33	RAMOS LAB	Gustavo Fuentes. Cocina	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	10	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-041980	844	Superficie Viva de manos	07/28/2021	10:37	RAMOS LAB	Deysi Sánchez. Cocina	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	8400	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-041980	844	Superficie Viva de manos	07/28/2021	10:37	RAMOS LAB	Deysi Sánchez. Cocina	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-041980	844	Superficie Viva de manos	07/28/2021	10:37	RAMOS LAB	Deysi Sánchez. Cocina	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	60	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-27511	845	Superficie Viva de manos	07/28/2021	9:41	RAMOS LAB	Ariel Jiménez. Cocina	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	880	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-27511	845	Superficie Viva de manos	07/28/2021	9:41	RAMOS LAB	Ariel Jiménez. Cocina	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-27511	845	Superficie Viva de manos	07/28/2021	9:41	RAMOS LAB	Ariel Jiménez. Cocina	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-27640	846	Superficie Viva de manos	07/28/2021	9:44	RAMOS LAB	José Cedeño. Cocina	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	4010	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-27640	846	Superficie Viva de manos	07/28/2021	9:44	RAMOS LAB	José Cedeño. Cocina	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2107 Informe de resultados_ MINERA 0038	MB-COB-27640	846	Superficie Viva de manos	07/28/2021	9:44	RAMOS LAB	José Cedeño. Cocina	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	320	UFC/área	< 10

INFORME DE ENSAYO

Fecha de emisión: 6-Ago-2021

PURISSIMA,S.A

Dirección: Calle 15

Atención: Orys Almanza

Identificación de la Muestra: Garrafón - Ultra 04-08-21 09:53

No de Orden: 10378

Fecha y Hora de Recepción: 04/08/21 12:35
Muestreado por: PURISSIMA,S.A

Id de Lab: 10378-1

Fecha y Hora de Toma de muestra: 04/08/21

Matriz de la muestra: Agua

Temperatura de ingreso al laboratorio FS: 29.48°C

Cotización: 3538

Muestreo llevado a cabo por personal idóneo según procedimiento de Muestreo PR.LAB.03 de Food Safety,S.A.

LMP de acuerdo a: DGNTI-COPANIT 23-395-99/ Agua embotellada

Parámetro	Resultado	Unidades	Método Analítico	Fecha de Análisis	AA	NORMA	OBSER
MICROBIOLOGIA							
Coliformes totales en aguas	<1	UFC/100 ml	Norma de Calidad de Agua ISO 9308-1	04/08/21	1	<1 UFC/100ml	DENTRO
Escherichia coli en aguas	<1	UFC/100 ml	Norma de Calidad de Agua ISO 9308-1	04/08/21	1	<1 UFC/100ml	DENTRO
Heterótrofos	<1	UFC/ml	Standards Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd Edition, part 9215 D	04/08/21	1	<100 UFC/ ml	DENTRO
Pseudomonas spp en aguas	<1	UFC/100 mL	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd Edition, Part 9213 E	04/08/21	2	<1 UFC/100	DENTRO

Observaciones de muestreo

Observaciones analíticas

Fecha de emisión: 6-Ago-2021

No de Orden: 10378

Id de Lab: 10378-1

Material Utilizado:

Descripción	Marca	Lote
Agar cetrimida	Merck	VM696584531
PCA (plate count agar)	Alpha Biosciences	170425032204
Chromocult	Merck	VM826026821
Agua destilada	Cochan	1201
Envases estériles		20201125
Dispositivo filtración de agua 47mm y 0.45 µm	Pall Corporation	FG6433
Platos petri pequeños 60x15mm	Millipore	57442
Botella Cetrimide Agua		0807-02.110-2.1

Equipos Utilizados:

Descripción	Marca	Modelo	No. Serie
Termómetro Infrarojo EFS-LAB-109	TEL-TRU	QTFI40L	E3032000863
Incubadora #6 EFS-LAB-125	VWR International	1545	5050406
incubadora #8 EFS-LAB-156	VWR International	3074	105300-1176
Cabina de Seguridad EFS-LAB-228	Thermo forma	1284	100128-2336
Manifold 6 Piezas EFS-LAB-246	MERCK	EZ-FIT	E2FITBASE6
Bomba de vacío EFS-LAB- 247	MERCK	EZ-Stream	7809

- Este informe se refiere únicamente a las muestras recibidas en el Laboratorio Food Safety, S.A., o las muestras específicas entregadas por los clientes en las instalaciones del Laboratorio Food Safety, S.A., únicamente. (No se incluyen/consideran producciones totales, ni lotes absolutos de producción dentro de los resultados, solamente corresponden a la porción o muestra objeto del análisis)
- El laboratorio Food Safety, S.A. no se responsabiliza por los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este informe.
- El informe no es válido sin las firmas, sello seco y logo de Food Safety, S.A.
- Este informe no puede ser copiado de forma parcial o total, sin la autorización escrita del Laboratorio Food Safety, S.A.
- Todas las muestras son analizadas en las Instalaciones físicas del Laboratorio Food Safety, S.A. Urbanización Altos del Romeral, Calle Cadiz, Local N°650 (Salida del Colegio Brader)

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE CATERING				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 123 de 5
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/026	26/09/2021	1	07-Agosto-2021	
PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS ADULTERADOS					

1 OBJETIVO

Prevenir la contaminación cruzada de los alimentos preparados y servidos en las cocinas y comedores del proyecto Cobre Panamá.

2 ALCANCE

Se aplica a todas las bodegas de alimentos, cocinas y comedores en cada uno de los campamentos del proyecto.

3 POLÍTICA

Todas las bodegas de alimentos, cocinas y comedores del proyecto, deberán cumplir con las recomendaciones otorgadas en el presente documento.

4 RESPONSABILIDAD

- 4.1 **Coordinador de Catering:** Responsabilidad general de las actividades de restauración, abordar cualquier problema planteado por el Cliente que pueda requerir acciones correctivas, conduce y acompaña auditorías semanales / mensuales, planificación de menús, presupuestos, programación y planificación y asegura el cumplimiento del Alcance de Trabajo (ADT). Desarrolla e implementa un sistema de recetas para asegurar que los estándares de producción son los mismos en todos los campamentos y consolidar un informe mensual recopilando todos los puntos significativos del departamento. Velar por el cumplimiento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.
- 4.2 **Chef 2:** Administración diaria del departamento de alimentación a nivel de sitio, asegura el cumplimiento del menú con el ADT, crea tarjetas de recetas, gestión de stocks y pedidos, gestión de personas, programación y planificación, envía un informe semanal / mensual al gerente de Alimentación sobre su operación. Velar por el cumplimiento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.
- 4.3 **Chef 1.** Supervisión y operación diaria de todas las actividades de producción de comidas, en lugares específicos asignados por el Chef 2. Velar por el cumplimiento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.
- 4.4 **Foreman de Cocina.** Supervisión y operación diaria de las actividades del comedor asignadas por el Chef 2 y asegurar el cumplimiento del Alcance de su Trabajo (ADT). Velar por el cumplimiento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.
- 4.5 **Foreman de Steward.** Supervisión y operación diaria del área de lavado de platos / lavado y actividades de limpieza del área de producción según lo asignado por el Chef 2, apoyado por el supervisor de QHSE. Velar por el cumplimiento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.
- 4.6 **Personal de steward y Ayudantes de línea.** Llevar a cabo las tareas generales de cocina / comedor/ asignadas por el Chef 2/Chef 1 y / o el Foreman Cocina o Steward: Velar por el cumplimiento de las prácticas de manufactura dentro la cocina.

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE CATERING

No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/026	Día Emitido: 26/09/2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 07-Agosto-2021	Página 124 de 5
-----------------------------------	----------------------------	---------------------	-----------------------------	-------------------------------

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS ADULTERADOS

- 4.7 **Supervisor de QHSE:** Crear políticas de limpieza y cronogramas de capacitaciones para realizar con todo el personal de servicios de campamento, velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura dentro de las instalaciones y áreas de responsabilidad, coordinar la evaluación periódica de la efectividad de los planes de control, medidas correctivas y preventivas para la mejora continua en las bodegas, cocinas y comedores en materias de inocuidad y prevención de la contaminación cruzada.
- 4.8 **Oficiales de QHSE:** Brindar soporte en la implementación de buenas prácticas de manufactura dentro de las operaciones, servir de enlaces para facilitar y dar seguimiento a la solución de problemas o hallazgos no satisfactorios, desarrollar acciones correctivas en coordinación con los departamentos relacionados, apoyar en las capacitaciones de los diferentes temas para que todo el personal sea conocedor de las políticas y procedimientos de la empresa.

5 DEFINICIONES

- **Contaminación cruzada:** Se refiere a bacterias que van de una superficie a otra por contacto directo o indirecto, por ejemplo, de un alimento a otro, de un utensilio o superficie a un alimento, de nuestro cuerpo (manos, boca, etc.) a un alimento, etc.
- **CSM:** Camps Service Managment (Gerencia de Servicio de Campamento, por sus siglas en ingles)
- **Contaminación cruzada directa:** Se produce por un alimento contaminado que entra en “contacto directo” con uno que no lo está, o bien, cuando se mezclan productos que han sido sometidos a un proceso térmico con productos o materias primas crudas (que no han sido sometidas a ningún tipo de tratamiento).
- **Contaminación cruzada indirecta:** Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesones, tablas de cortar, condensación, etc.
- **Fuentes de contaminación:** Son aquellos elementos que, al estar en contacto con los alimentos, los contaminan. Por ejemplo: manipuladores, materia prima cruda, aire, superficies sucias, etc.
- **Alimento adulterado:** es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia.

6 PROCEDIMIENTO

6.1. Prevención de la contaminación cruzada

6.1.1. Salud del empleado e higiene personal

Todos los empleados deben mantener una higiene y salud optima, con el fin de reducir los riesgos de contaminación cruzada de los alimentos, por lo tanto, deben seguir los lineamientos establecidos, en el procedimiento **MPSA/CSM/SOP/QHSE/020 – Salud del empleado e higiene personal.**

6.1.2. Limpieza de superficies en contacto

Los colaboradores que ejerzan sus funciones en las cocinas y comedores, deben asegurarse de realizar correctamente los procedimientos de limpieza, utilizar correctamente su equipo de protección personal, con el fin

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE CATERING

No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/026	Día Emitido: 26/09/2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 07-Agosto-2021	Página 125 de 5
-----------------------------------	----------------------------	---------------------	-----------------------------	-------------------------------

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS ADULTERADOS

de reducir la probabilidad de que las superficies en contacto con los alimentos preparados, sean una fuente de contaminación cruzada. Para ello, se deben seguir los procedimientos de limpieza establecidos en el documento **MPSA/CSM/SOP/QHSE/027**– Limpieza y Desinfección.

6.1.3. Control de plagas:

Es importante mantener las instalaciones donde se manejan los alimentos libres de insectos, aves, roedores, etc., puesto que, son fuentes potenciales de bacterias patógenas que pueden contaminar los alimentos. Con el fin de reducir la presencia de plagas dentro de las instalaciones deben seguirse las pautas establecidas en el documento **MPSA/CSM/SOP/QHSE/016**- Control de plagas.

6.1.4. Manejo de productos químicos:

Asegurar un óptimo manejo de productos químicos de manera de evitar que los alimentos y los envases de alimentos puedan ser contaminados por productos químicos, como lubricantes, combustibles, detergentes, sanitizantes. Debe también implementarse la colocación de habladores simbólicos, en los cuartos de almacenamiento de químicos, con el fin de clasificar los mismos, en caso de tener colaboradores con dificultades para leer o escribir. Esto se logra siguiendo las pautas establecidos para el manejo de químicos en el documento **MPSA/CSM/SOP/QHSE/015** – Control de químicos.

6.1.5. Seguridad del agua:

Un factor importante para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos, es asegurar una buena calidad del agua que se utiliza para los procedimientos de desinfección de frutas y vegetales, preparación de alimentos, y procedimientos de limpieza, consumo humano y lavado de manos, acorde a lo establecido en el procedimiento **MPSA/CSM/SOP/QHSE/014**- Programa de seguridad del agua.

6.1.6. Uso de barreras físicas

Contar con barreras físicas para: recepción, almacenamiento de materias primas, producción y almacenamiento de productos terminados, con el objetivo de generar áreas de trabajo separadas. Esto ayudara a minimizar la posibilidad de generarse una contaminación cruzada de los alimentos.

6.1.7. Acceso a cocina controlado:

En las áreas de preparación de alimentos, para nuestro caso, la cocina, debe estar prohibido el acceso de personal ajeno (QHSE, auditores internos, mantenimiento, jefes de campamento, auditores externos y entes gubernamentales que lo ameriten), al menos, que cumplan con los protocolos de entrada a dichas áreas, los cuales pueden ser: uso de overoles, redcillas, guantes, etc., ya que, si no se cumple con estas condiciones, será un foco importante para generar contaminación cruzada.

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE CATERING

No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/026	Día Emitido: 26/09/2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 07-Agosto-2021	Página 126 de 5
-----------------------------------	----------------------------	---------------------	-----------------------------	------------------------

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS ADULTERADOS

Inspección de Seguridad Campamentos- Prevención de la contaminación de cruzada: Run on 05/07/2021
This document was created in MY Compliance Management on 04/08/2021 23:43:03

Audit Details

Audit name:	Inspección de Seguridad Campamentos- Prevención de la contaminación de cruzada.
Audit date:	05/07/2021
Auditor:	Elias Lorenzo
Audit details:	Inspección de Seguridad Campamentos- Prevención de la contaminación de cruzada.
Overall Outcome:	Passing 3.0/3.0 (100%)
Camps:	Urúdo

Conclusion Statement

Durante la auditoría, se observó buen manejo de los puntos tratados.

Audit Criteria

Criteria	Outcome	Yes
#1: Los alimentos crudos se separan de los productos terminados y se cubre adecuadamente.		Yes

Details: ¿Los alimentos crudos se separan de los productos terminados y se cubre adecuadamente?

Notes:

Evidence:



Audit image for: Inspección de Seguridad Campamentos- Prevención de la contaminación de cruzada.
#ee7a5930fe26ea001e4f3e9021d9a63.jpg

6.2. Protección de alimentos adulterados:

Un alimento adulterado es aquel al que se le ha añadido o quitado, de manera premeditada e intencionada, alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para que varíe su composición, peso o volumen o para encubrir algún defecto. Un alimento adulterado no tiene por qué ser tóxico, como por ejemplo la leche a la que se ha agregado agua. El fraude alimentario es un acto intencional para obtener beneficios, incumple la legislación alimentaria e induce a error al consumidor. En muchos casos el engaño tiene que ver con la sustitución de ingredientes, el etiquetado incorrecto, la venta de productos convencionales como ecológicos o el uso de logotipos con un origen o calidad específicos que en realidad no son. Por tanto, un alimento adulterado es aquel que contiene sustancias distintas a las declaradas en su etiqueta o en la publicidad; no es necesario que sean tóxicas o ilegales, pero sí pueden ser perjudiciales para la salud del consumidor.

7. MONITOREO

Se realizan auditorías y recorridos internos de cocina regularmente, haciendo uso de la plataforma My Compliance, donde se registra toda la información recolectada y se generan para su seguimiento, las acciones correctivas para los hallazgos que no cumplen y de igual forma las no conformidades de acuerdo a la política de la empresa.

8. VERIFICACION Y REGISTROS

MPSA/CSM/FM/CAT/008 A - Matriz de limpieza programada

MPSA/CSM/FM/CAT/008 B - Control General de Limpieza de departamento de CATERING

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 1 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/020	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					

1. OBJETIVO

Asegurar que los manipuladores de alimentos entiendan los requisitos básicos de higiene y seguridad de los alimentos cuando trabajan en áreas de manipulación y producción de alimentos

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todos los empleados involucrados en el manejo y servicio de alimentos en todas las áreas del Bodega, Cocina, Housekeeping y Lavandería en el departamento de Camp Services de Minera Panamá, S.A.

3. POLITICA

El personal destinado al servicio y manipulación de alimentos tiene la obligación moral de salvaguardarse mutuamente y así mismo al cliente, manteniendo un área de trabajo seguro, libre de lesiones, así como también garantizar la calidad de los productos alimenticios que se sirvan al cliente.

4. RESPONSABILIDAD

- a. **Encargado de departamento:** Tiene la responsabilidad de velar por cada una de las actividades en general de alimentación, abordara cualquier problema planteado por el cliente que pueda requerir acciones correctivas, así como también brindar los recursos necesarios para que estas se lleven a cabo.
- b. **Coordinador de Cocina:** Organizar y dirigir las actividades que conllevan a la producción de alimentos en cada una de las cocinas del proyecto, así como también velar por el buen funcionamiento de las mismas.
- c. **Chef ejecutivo (Chef 2):** Llevar a cabo todas las actividades de preparación y cocción de alimentos asignadas por el coordinador de cocina. De igual forma velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura e higiene para el aseguramiento de la calidad de los productos.
- d. **Chef 1:** Supervisar y coordinar diariamente las actividades de alimentación en lugares específicos asignados por el Chef ejecutivo.
- e. **Cocinero/Panadero/Carnicero/Asistentes de cocina:** Llevar a cabo todas las actividades de preparación y cocción de alimentos asignadas por chef 1.
- f. **Supervisores de comedor:** Supervisar y coordinar las actividades diarias relacionadas al comedor y eventos especiales asignadas por el chef 2.
- g. **Ayudantes de comedor:** Realizar las tareas generales asignadas por el Chef 1 o el supervisor de comedor.
- h. **Supervisor y Oficiales de QHSE:** Velar y brindar soporte en el cumplimiento de los procedimientos según sistema de gestión de calidad y validación de los puntos críticos de control.

5. DEFINICIONES

- **QHSE:** Quality Assurance, Health and Safety and Environment (Aseguramiento de Calidad, Salud, Seguridad y Medio Ambiente, por sus siglas en ingles)
- **EPP:** Equipo de protección personal
- **Higiene:** Normas y técnicas que tienen por objeto la conservación de la salud y la prevención de enfermedades.
- **Limpieza:** Proceso que consiste en remover la suciedad orgánica o inorgánica de las superficies.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 129 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/020	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					

- **Desinfección:** Procedimiento empleado para eliminar gérmenes adheridos en superficies.
- **Lavado:** Limpiar utensilios, equipos o infraestructuras con el uso de agua y detergente o químico de limpieza.
- **Enjuagar:** Remover con el uso de agua los residuos resultantes de la limpieza con detergentes y/o químicos.
- **Dosificación:** Determinar o graduar la cantidad necesaria de algún químico de limpieza para preparar una solución a una determinada concentración.
- **ASC:** Administración de servicios de campamentos.

6. PROCEDIMIENTO

Los encargados de turno inspeccionarán visualmente a los empleados cuando se presenten al servicio y documenten las observaciones usando registro **MPSA/CSM/FM/CAT/038- Formulario de Informe Diario de Higiene Personal** para las cocinas y con verificaciones periódicas durante las operaciones para asegurar que se mantengan los requisitos de higiene apropiados y seguir acciones correctivas según sea necesario. Todo el personal será declarado "Apto-Para-Trabajar" en un ambiente de restauración por un médico aprobado después de haber recibido un cheque médico de manipulador de alimentos. Todo el personal recibirá re-entrenamiento cuando sea necesario para asegurar la plena comprensión de los requisitos de higiene personal y salud de los empleados.

ASEO PERSONAL

- Limpiar el cabello, cepillarse los dientes, bañarse y usar desodorante diariamente.
- Mantenga las uñas cortas, limpias, sin uñas artificiales, no usar esmalte de uñas, no está permitido en la producción de alimentos o áreas de servicio.
- No usar pestañas falsas.
- El personal varón debe estar afeitado (un bigote recortado está permitido), con el pelo bien cortado, el pelo largo debe ser mantenido cuidadosamente en una malla de pelo y bien sujeto.
- No se permite que L personal femenino use cabellos falsos, elaborados o largos (tejidos, extensiones de cabello, etc.)
- El pelo largo debe ser mantenido ordenadamente en un moño atado a la parte posterior de la cabeza en una red de pelo / redecilla
- Lavarse las manos con jabón y agua templada, incluso debajo de las uñas, y hasta los antebrazos

VESTIMENTA ADECUADA

- Lleve solamente uniforme / ropa apropiada aprobada
- Zapatos de seguridad aprobados por la compañía, limpios, uniformes y limpios, antideslizantes, cerrados y de tacón cerrado.
- No use delantal cuando viaje hacia y desde el trabajo.
- Quítese el delantal antes de usar el baño.
- Cambie el delantal si se ensucia o mancha.

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/020

Día Emitido:
16-Ago-2021

No. Revisión .
3

Día Rev.:
16-Ago-2021

Página **130** de **6**

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- Use guantes desechables para cubrir completamente cualquier corte, llagas, erupciones cutáneas o lesiones.
- Utilice la protección correcta de la cabeza/cubre cabello (Redecillas)
- Se deben usar guantes desechables cuando se manipulen alimentos no envasados y listos para el consumo que no vuelvan a ser tratados térmicamente.
- Cambie y deseche los guantes desechables tan a menudo como el lavado de las manos se requiere o en cualquier momento el empleado toca las manijas del calentador, puerta, etc. o si el empleado toca cualquier parte de su cuerpo, un paño de limpieza, etc.
- Lávese las manos después de desechar los guantes.

RESTRICTORES Y JOYERÍA PARA CABELLO

- Las redes para el cabello o los sistemas de retención de pelo aprobados por el sistema, como una gorra de béisbol aprobada por la compañía, se usarán en todo momento en la cocina y en todas las áreas de producción de alimentos para que todo el cabello esté completamente cubierto.
- No usar joyas en el área de producción de alimentos.
- No se permiten collares, relojes de pulsera, pendientes, pulseras o joyas colgantes.
- No perforaciones corporales visibles

ENFERMEDAD

- Informe de cualquier síntoma gripal, diarrea y / o vómito directamente al supervisor de su unidad.
- Informe a cualquier miembro de la FAMILIA con condiciones similares a las mencionadas anteriormente.
- Los empleados con estos síntomas (o aquellos con miembros de la familia con estas condiciones) deben ser enviados a la clínica para su evaluación y pueden ser reasignados a tareas no relacionadas con alimentos o licencia por enfermedad según lo recomendado por el médico / doctor / enfermera. Los casos de Hepatitis A, Salmonella Tifoidea, Shigella o E.Coli deben ser reportados inmediatamente al supervisor de la unidad.

CORTES, ABRASIONES Y QUEMADURAS

- Vende cualquier corte, abrasión o quemadura que haya roto la piel.
- Cubra los vendajes de las manos con guantes y / o vendas para los dedos, según corresponda.
- Informe al supervisor de todas las heridas, todas las lesiones deben ser reportadas a la Clínica inmediatamente.

NOTA: No se Auto-Medique

NO FUMAR, COMER, BEBER Y MASTICAR CHICLE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS

- No se permitirá fumar ni utilizar productos de tabaco en las áreas de almacenamiento, producción o servicio de alimentos

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 131 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/020	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					

- No comer, beber o masticar goma en las cocinas, áreas de preparación de alimentos (excepto para probar los alimentos para corregir los sabores y condimentos durante la cocción), áreas de almacenamiento, o comedores.
- Sólo se permite en el área de producción de alimentos un recipiente para bebidas con tapa ajustada y carrizo.
- Si usa un contenedor de bebidas, guárdelo en una estantería, debajo de los alimentos que no estén en la superficie de preparación de alimentos y lejos de los alimentos que están siendo preparado.

LAVADO DE MANOS

Lavarse las manos puede prevenir la propagación de infecciones respiratorias y diarreicas de una persona a otra, así como contaminación cruzada. Los microbios se pueden propagar de una persona a otra persona o de las superficies cuando usted:

- Se toca los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Prepara o consume alimentos o bebidas con las manos sin lavar.
- Toca una superficie o un objeto contaminado.
- Se suena la nariz o se cubre la nariz y la boca con las manos cuando tose o estornuda y luego le toca las manos a otra persona o toca objetos de uso común.

Lavarse las manos a menudo, especialmente durante los siguientes momentos claves:

- Antes, durante y después de preparar alimentos
- Antes y después de comer algo
- Si presenta algún síntoma como vomito o diarrea.
- Antes y después de tratar una cortadura o una herida
- Después de ir al baño
- Después de manipular alimentos o envases contaminados
- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
- Después de manipular alimentos contaminados por plagas.
- Después de tocar la basura, utensilios de manejo o recipientes de basura
- Al entrar o salir del área de trabajo

Para el lavado de manos se recomienda los siguientes pasos:

- Mojarse las manos con agua segura proveniente de garrafones, si utiliza agua del grifo solo si está permitido por el departamento QHSE previa validación.
- Enjabonarse las manos.
- Frotarse las manos con el jabón hasta que haga espuma. Frotarse la espuma por la parte de atrás de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
- Restregarse las manos durante al menos 20 segundos como mínimo.
- Enjuagarse bien las manos con agua segura limpia.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 132 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/020	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					

- Secárselas con una toalla limpia o al aire.
- Aplicar gel alcoholado o solución desinfectante.

SALUD Y SEGURIDAD

El personal debe tener en cuenta los siguientes aspectos con respecto a la seguridad y salud ocupacional:

- Todo el personal de Bodega y Cocina, debe tener cuidado con las condiciones inseguras y evitar los actos inseguros.
- Todo el personal debe identificar los peligros y evaluar el riesgo de sus áreas de trabajo. Informar al Supervisor de campo o QHSE de cualquier accidente a presentarse.
- Es responsabilidad de todos los trabajadores cuidar y proteger las herramientas de trabajo.
- Todo el personal debe siempre usar su equipo de protección individual, cofia, barbijo, guante anticorte, guantes térmicos, botines de seguridad y otros.
- Controlar su estado de salud regularmente, debe mantener actualizada su documentación, carné sanitario, vacunas y exámenes coproparasitológicos.
- Se debe informar a su superior de manera inmediata si el personal presenta síntomas de vómitos, diarrea, cortes en las manos y otros.
- Las heridas de las manos deben de desinfectarse y cubrirse con vendajes y envoltura impermeables.
- Las personas que ingresan como visita a las áreas de trabajo, deben cumplir las mismas normas que rigen a todo el personal.
- El departamento de Salud Ocupacional de HR Camp Servicios gestiona programa de monitoreo de salud interna de los empleados.

7. MONITOREO

Las inspecciones se llevan a cabo de forma regular y se registran usando la aplicación **My Compliance**, utilizando la auditoria **#44- Camps- Auditoria de Cocinas de Campamentos**.

Todas las situaciones de enfermedades transmitidas por alimentos deben ser notificadas e investigadas por los encargados de área respectivos, el método para manejar una situación de enfermedad transmitida por alimentos será monitoreado por el Supervisor de QHSE.

Las acciones correctivas siempre que sea posible serán resueltas inmediatamente y de acuerdo con la **MPSA/CSM/SOP/QHSE/006 – Acciones Correctiva, Preventivas y Mejora Continua**.

8. VERIFICACION Y REGISTRO

- MPSA/CSM/FM/CAT/038- Formulario de Informe Diario de Higiene Personal,
- MPSA/CSM/FM/QHSE/017 Auditoria de cocina y comedor

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021
	Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos			

1 OBJETIVO

Garantizar que las sustancias peligrosas se manejen correctamente para reducir el riesgo potencial de daño durante las operaciones, se realizará un análisis general de todas las sustancias que se mantienen en el área de trabajo de Servicio de Campamento.

2 ALCANCE

Este procedimiento incluye el transporte, manejo y almacenamiento de sustancias peligrosas en relación con la minimización de daños a FQLM COBRE-PANAMA: empleados de los servicios, residentes del sitio, contratistas, visitantes y el medio ambiente. Este procedimiento se aplica a todos los sitios gestionados de Servicio de Campamento y a las actividades asociadas con manejos de Químicos.

3 POLÍTICA

Todos los departamentos que son parte de la Administración de Servicios de Campamento está comprometida con el cumplimiento de los requisitos legales y de otro tipo, relacionados a la Calidad, Salud, Seguridad Ocupacional y Medio Ambiente.

4 RESPONSABILIDAD

- Coordinador Warehouse / Coordinador Catering / Coordinador Housekeeping / Coordinador Mantenimiento / Supervisores / Jefe de Campamento: Son responsable de garantizar que su personal de cada departamento o sección se les proporcione la capacitación correcta a sus equipos en relación con los requisitos de los procedimientos de Control de sustancias peligrosas para la salud (COSHH) MPSA/CSM/SOP/QHSE/015.
- Todo el Personal que sea parte del Servicio de Campamento: Deben recibir la capacitación sobre los procedimientos Control de sustancias peligrosas para la salud (COSHH) MPSA/CSM/SOP/QHSE/015.
- Departamento QHSE: Supervisar el cumplimiento de la política y el procedimiento de Minera Panamá y lleva a cabo acciones correctivas inmediatas cuando sea necesario. Asegúrese de que a todo el personal que manipule estas sustancias químicas que reciban la capacitación correcta sobre este procedimiento.

5 DEFINICIONES

- **ASC:** Administración de Servicios de Campamentos
- **CSM:** Camps Service Managment (Gerencia de Servicio de Campamento, por sus siglas en ingles)
- **RG:** Representante de la Dirección
- **SGC:** Sistema de Gestión de Calidad.
- **Sustancia peligrosa:** Un sólido, líquido o gas que representa una amenaza para la salud humana y tiene el potencial de causar impactos adversos directos en el medio ambiente natural.
- **Aerosol:** Suspensión de partículas minúscula de un sólido o un líquido en el aire u otro gas

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 1 de 12
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	7-Agosto-2021	1	1-Agosto-2021	
Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos					

- **Detergente:** Sustancia que tiene la propiedad químico-física o sea la propiedad de dispersar finamente en el agua u otro líquido, un sólido, ej. la suciedad o las impurezas de un objeto.
- **Desinfección:** Proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos que se encuentren en objetos inertes.
- **Sanitizante:** Un sanitizante es un químico que reduce el número de microorganismos a un nivel seguro.
- **Corrosivo:** Una sustancia corrosiva es una sustancia que puede destruir o dañar irreversiblemente otra superficie o sustancia con la cual entra en contacto.
- **Inflamable:** Se usa para calificar a aquello que puede encenderse de manera sencilla y que no tarda en desprender llamas. Por el riesgo de incendio, los productos inflamables deben manipularse con precaución.
- **Dilución:** Es la reducción de la concentración de una sustancia química en una disolución.
- **Almacenamiento:** Área de conservación de químicos con condiciones adecuadas para el buen funcionamiento de los mismos.
- **COSHH:** Control of Substances Hazardous to Health, es el Control de Sustancia Peligrosa para la salud.
- **Hidrocarburo:** Combustibles (por ejemplo, aceites, grasas, refrigerantes, etc.).
- **Derrame mayor:** Un gran derrame incontrolado de aceite, combustible o productos químicos (es decir, más de 50 litros) de un evento no planificado (por ejemplo, la ruptura del equipo de contención y el equipo de entrega) y puede causar daños ambientales dentro o fuera del sitio.
- **Contratista Autorizado:** Un contratista aprobado que se dedica a transportar sustancias peligrosas hacia y desde los sitios de trabajo de acuerdo con las regulaciones y normas gubernamentales.
- **Sustancia Corrosiva:** Es aquella que causa destrucción visible o alteraciones irreversibles en el tejido vivo por acción química en el sitio de contacto,
- **Sustancia Irritantes:** Es aquella que no es corrosiva, pero que causa un efecto inflamatorio reversible en el tejido vivo por acción química en el sitio de contacto,
- **Sustancia Peligrosa:** Es aquella que presenta un alto riesgo para la salud, por tener las características o propiedades de ser: corrosiva, irritante, tóxica, radioactiva, inflamable, explosiva, peróxido orgánico, gas comprimido, oxidante, pirofórica, inestable u otra que pueda causar daño a la salud.
- **Sustancia Química:** Significa cualquier elemento, compuesto químico o mezcla de elementos o compuestos.
- **Sustancia Tóxica:** Es la que puede causar trastornos estructurales o funcionales que provoquen dolores o la muerte si la absorben en cantidades relativamente pequeñas.
- **Vapores:** Fluido gaseoso cuya temperatura es inferior a su temperatura crítica. Su presión no aumenta al ser comprimido, sino que se transforma parcialmente en líquido.
- **Material Safety Data Sheet / Safety Data Sheet:** Una Hoja de Datos de Seguridad de Materiales es un documento que contiene información sobre uno o varios compuestos químicos que conforman un material en uso o desarrollo; la información abarca por ejemplo el modo seguro en que se debe utilizar, el almacenaje, el manejo de recipientes, los procedimientos de emergencia e información sobre los efectos potenciales a la salud que podría tener como material peligroso.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021
	Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos			

6 PROCEDIMIENTO

Una sustancia peligrosa puede ser un sólido, líquido o gas los principales tipos de sustancias peligrosas que se encuentran potencialmente en los sitios de trabajo de Servicio de Campamento incluyen productos químicos industriales inorgánicos y materiales a base de hidrocarburos, así como químicos de uso doméstico para las actividades de Limpieza y desinfección.

Estos materiales se consideran sustancias peligrosas, ya que representan una amenaza para la salud humana y tienen el potencial de causar daños ambientales si se liberan al medio ambiente natural. Estos productos deben manejarse, transportarse y almacenarse adecuadamente para garantizar que se minimice el riesgo de contaminación ambiental y afectación al colaborador.

Los químicos industriales inorgánicos pueden incluir: pinturas, solventes, herbicidas y etanol, mientras que los materiales a base de hidrocarburos pueden incluir: combustible, aceites, grasas, desengrasantes, solventes, refrigerantes y lubricantes, los productos a base de hidrocarburos tardan mucho tiempo en descomponerse naturalmente en el medio ambiente.

Los materiales contaminados con productos químicos o hidrocarburos (como los contenedores y los materiales utilizados para limpiar derrames, suelos contaminados, trapos, etc.) se consideran desechos peligrosos y deben manejarse apropiadamente como lo establece el Procedimiento Manejo de Desecho MPSA / CSM / POS/ QHSE/018

Cada departamento o sección dentro del servicio de campamento deberá llevar un control e información de las sustancias químicas que maneje dentro de su proceso, para que se tenga un control y registros de los mismos, esto nos ayudara a poder reducir el manejo de químicos no autorizados, de esta forma reducir y eliminar los riesgos sobre el manejo de los mismos.

Todo el personal de Servicio de Campamento debe tener capacitación sobre el Uso de químico para reducir o eliminar la probabilidad de ocurrencia de lesiones con este tipo de sustancias peligrosas, tanto el personal que dentro de sus funciones tenga que manipularlos como el que no, es un tema de seguridad y deben estar anuentes.

- 6.1 Proveedor Inicial:** Se realiza la selección de proveedores para un periodo de tiempo estipulado (6 meses o más según el Depto. de Compras.) este proveedor es responsable de realizar la capacitación frecuente sobre los químicos que ofrece. Además de Mantener la vigencia en sus documentos que se mantienen en auditorías constantes, de igual forma antes de que el producto químico ingrese a Minera Panamá debe entregarse la Ficha técnica del Productos y su Hoja de Seguridad (MSDS / SDS)

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021
	Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos			

6.2 Requisitos: se realizará la solicitud al proveedor de los siguientes requisitos:

Requisitos para la Planta	Requisito para la Distribuidora	Requisitos del Producto	Requisitos para el vehículo y representante de la entrega
1. Permiso de Operación Sanitario. (MINSA) 2. Manual de BPM. 3. Flujograma de procesos con sus respectivos PCC; Manual HACCP. 4. Evidencia Manual de POES: Limpieza y desinfección; Trazabilidad y retiro de la mercancía; Prevención de la contaminación; Control de Plagas; Control de Químicos; Salud de los Empleados; Control de fuente de ingreso de Materia Prima o Programa de control de Proveedores. Programa de calidad de agua 5. Cuadro de dosificaciones. 6. Cuadro de Compatibilidad 7. Propuesta de logística de entrega en favor de la calidad del producto. 8. Requisitos de biodegradabilidad.	1. Permiso de Operación Sanitario. (MINSA) 2. Manual de BPM. 3. Flujograma de procesos con sus respectivos PCC; Manual HACCP. 4. Evidencia Manual de POES: Limpieza y desinfección; Trazabilidad y retiro de la mercancía; Prevención de la contaminación; Control de Plagas; Control de Químicos; Salud de los Empleados; Control de fuente de ingreso de Materia Prima o Programa de control de Proveedores. Programa de calidad de agua 5. Cuadro de dosificaciones. 6. Propuesta de logística de entrega en favor de la calidad del producto. 7. Requisitos de biodegradabilidad.	1. Nombre del producto 2. Lista de composición 3. Empaque 4. Nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto 5. País de origen 6. Identificación del lote/carta de descripción 7. Marcado de vida útil e instrucciones de almacenamiento 8. Diamante de seguridad para productos químicos. 9. Registro sanitario para productos químicos. 10. Fichas técnicas/Cartas de calidad/MSDS firmadas por el químico idóneo certificado. 11. Etiquetas extras para trasvasado de productos 12. Se prohíbe el doble etiquetado que altere la seguridad de un dato específico.	1. Carnet de salud (blanco y verde) 2. Permiso sanitario de operación del vehículo 3. Certificado de fumigación del vehículo. 4. Registro de limpieza del vehículo (previa a la carga del camión para cada entrega) 5. Uniforme. 6. Temperatura al momento de recepción para productos congelados de -18°C; para productos refrigerados 0°C a 5°C y, para productos secos, no deberá exceder una temperatura de 35°C

Las MSDS y Fichas técnicas se registrarán por lo estipulado en el Comisión Panameña de Normas Industriales y Técnicas (COPANIT) 43-2001 Sustancias Químicas. La vigencia de dichas Hojas de seguridad será no Mayor de 2 años (tiempo de verificación de las mismas)

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021
	Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos			

A. Almacenamiento de material químicos:

El almacenamiento de sustancias corrosivas, irritantes, tóxicas, inflamables o combustibles se realiza considerando la compatibilidad entre las sustancias almacenadas y en lugares seguros, esta información es entregada por el proveedor acerca de sus químicos.

Los recipientes fijos, portátiles y otros accesorios que se utilizan para almacenar y transportar las sustancias corrosivas, irritantes, tóxicas, inflamables o combustibles mantienen las características y especificaciones de seguridad que correspondan a cada sustancia peligrosa y permitan su aislamiento, reparaciones, así como evitan su fugas o derrames. (Con su etiqueta de seguridad de los productos debe estar en el lugar de almacenamiento del producto)

En los edificios o contenedores donde se almacenen sustancias inflamables y/o combustibles, se evita que estas sustancias puedan calentarse por exposición a fuentes naturales o artificiales de calor, así como la presencia de fuentes de ignición. Las áreas de almacenamiento tienen en sus instalaciones contenedores y drenajes que impiden el derrame accidental fuera de estas áreas.

Situaciones de seguimientos:

El almacenamiento de materiales se puede descuidar fácilmente a veces en el entorno de trabajo repetido, se pierden la adecuación del sistema de almacenaje, por lo tanto, es recomendable se programe visitas seguidas para modificar y verificar este tema.

Este descuido puede incurrir en desorden, lo que termina siendo sinónimo de riesgo de accidentes, acumulando polvo sobre los químicos o derrames leves sobre otros materiales y obstrucciones a lo largo de los pasillos, mala organización o incumplimiento en la compatibilidad de los químicos dentro de un ambiente cerrado.

Estas inspecciones frecuentes serán aplicadas por el Depto. de Safety, QHSE, Supervisores etc., una vez encontrada cualquiera de las anteriores situaciones realizar los repostes correspondientes en My compliance la plataforma de mejora continua,

Requisitos de almacenamiento

Los materiales son almacenados de forma ordenada y segura.

Requisitos generales de almacenamiento de materiales:

- Deben estar debidamente iluminados y ventilados.
- Los materiales están correctamente identificados y etiquetados (incluidas las etiquetas de peligro)
- Acceso restringido (toda persona que ingrese a este Almacén debe conocer las reglas mínimas de buenas prácticas y uso seguro de químicos).
- Debe tener un flujo suave de materiales, equipos de manejo de materiales y personas.
- Las áreas de almacenamiento deben mantenerse libres de materiales acumulados que puedan causar disparos, incendios o explosiones, o que puedan contribuir al albergue de ratas y otras plagas.
- Al apilar materiales, es importante tener en cuenta factores tales como la altura y el peso de los materiales, la disponibilidad de los materiales almacenados para el usuario y el estado de los contenedores donde se almacenan los materiales.
- Los materiales almacenados no deben crear un peligro.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 1 de 12
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	7-Agosto-2021	1	1-Agosto-2021	
Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos					

- Deben tener señales de peligro o advertencia adecuadas y Señalización de No Fumar.
- Los materiales y equipos de manejo de materiales no deben obstruir los equipos de emergencia, como los botones de alarma contra incendios, el mapa de evacuación, los kits de primeros auxilios, los extinguidores de incendios (portátiles o fijos).
- Los materiales deben almacenarse en cantidades limitadas.
- Los materiales no deben obstruir las cajas de alarma, control del sistema de rociadores, equipos de primeros auxilios, cajas de fusibles y, lo que es más importante, pasillos y salidas.
- Se debe respetar las normativas que apoyen el cuidado del personal (altura, lo más pesado abajo, materiales resistentes, galones cerrados etc.)
- El piso debe ser impermeable, sino debe contener una barrera de contención, y la misma debe tener el mismo volumen de la cantidad que se almacenas en total y un 10% más de dicho volumen.

La persona a cargo de un Almacén de químicos debe conocer específicamente todos los químicos que maneja, sus condiciones adecuadas y las restricciones, así como también tener un vasto conocimiento en Manejo de químicos y derrames, como primeros auxilios.

Cuando se deba movilizar los químicos a otras áreas recuerde las siguientes recomendaciones simples a considerar en el manejo de materiales:

- **Lo que hay que mover;** Determine el elemento que desea mover y luego adopte el método aplicable que proporcionará seguridad para el trabajador y protección para el material, esto una vez conocido lo que la MSDS dicta sobre el producto.
- **Dirección a mover;** Un mapa simple de la dirección del movimiento podría ahorrar tiempo y esfuerzo (no necesario escrito, analice antes de iniciar, la dirección que tomara, si es segura. Libre y en condiciones adecuadas y seguras para su paso).
- **Frecuencia a mover;** Hay ciertos materiales que se mueven de vez en cuando dependiendo de la necesidad. En estos casos se deben hacer provisiones para facilitar el movimiento.
- **Volumen a mover;** En esta situación, simplemente observe la ubicación del almacenamiento con respecto a su movimiento, cuanto más cerca esté de menos movimiento; Siempre tenga un equipo de manejo especial que pueda hacer el trabajo.
- **Distancia a mover;** Se sugiere que solo en raras ocasiones se debe mover un artículo o material a un lugar lejano, particularmente si esto involucra a empleados que emplean el manejo manual.
- **Cómo mover el material;** Se utilizará la manipulación manual o mecánica, dependiendo de las circunstancias y características de los materiales.
- Observe el garrafón o envase a mover, su condición segura, si esta frágil o roto, si tiene buen agarre o si es proporcional a su posibilidad de carga.
- Observe los rombos y conozca la fragilidad del químico dentro del producto (volátil, explosivo, gas a presión etc.).

Con estas pautas, se pueden eliminar las posibles lesiones a los empleados y garantizar la protección total de los materiales al manipularlos y almacenarlos según sea necesario en la producción.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 1 de 12
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	7-Agosto-2021	1	1-Agosto-2021	
Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos					

B. Materiales peligrosos

Incluso los productos químicos que generalmente se consideran benignos pueden ser peligrosos en circunstancias específicas.

Los empleados se aseguran que los productos químicos en existencia y otros materiales peligrosos se almacenan adecuadamente para evitar derrames, reacciones no controladas y minimizar las exposiciones de los trabajadores. Las hojas de datos de seguridad del material deben conservarse y consultarse a menudo cuando se utiliza un producto químico peligroso.

A continuación, mostraremos el Rombo 704 que nos muestra o nos identifica los riesgos que puede presentar una sustancia química peligrosa, en la hoja de seguridad esta informacion la cual debe estar en el producto y en la estantería o donde se tenga almacenado de forma visual para que se pueda detectar.



Rombo NFPA 704

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021
	Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos			

C. Cuestiones de gestión

Para administrar de manera efectiva los productos químicos, servicio de Campamento estableció un programa basado en los siguientes principios:

- Minimizar las exposiciones; tome las precauciones necesarias al trabajar y almacenar productos químicos.
- como medio para minimizar el potencial de exposición, busque oportunidades para la sustitución de productos
- También reducir las cantidades en la mano tanto como sea posible
- No subestime los riesgos
- Asegurar que el riesgo asociado con cada producto químico sea evaluado, comprendido y comunicado.
- Es prudente asumir que todos los productos químicos son peligrosos y manejarlos en consecuencia.
- Retener las hojas de datos de seguridad de materiales (MSDS) que acompañan a los materiales
- Utilice medidas de control adecuada
- Eliminar el peligro a través de controles de ingeniería, procedimientos administrativos y equipos de protección personal.
- Asegurar que todos los empleados estén debidamente capacitados de acuerdo con los requisitos reglamentarios para que puedan operar de manera segura en su trabajo.

Los programas incluyen una serie de elementos comunes:

- Preparación y actualización periódica de un inventario de todos los productos químicos peligrosos.
- Etiquetado de todos los contenedores de productos químicos peligrosos (incluidos los materiales transferidos del contenedor del fabricante al contenedor del usuario final, tales como botellas de spray)
- La disponibilidad de hojas de datos de seguridad de materiales (MSDS) para los empleados en todos los turnos y en todas las ubicaciones
- Training capacitación y documentación sobre riesgos químicos de los empleados.
- Procesos para revisar y actualizar el programa periódicamente.

Las rutas químicas de entrada pueden incluir:

- Absorción por contacto directo sobre la piel.
- Inhalación por inhalación de vapores.
- Ingestión por ingerir literalmente sustancias peligrosas al no practicar una buena higiene después de manipular sustancias
- El contacto directo con las manos y la boca a través de comer o fumar puede resultar en una inesperada ingestión accidental de productos químicos peligrosos.
- La punción de la piel por una herramienta u otro objeto, que tiene un recubrimiento de sustancias peligrosas, puede provocar la introducción directa de químicos tóxicos en su cuerpo.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021
	Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos			

D. Gases comprimidos

- Etiquetar adecuadamente los cilindros con su contenido; almacenar en posición vertical y lejos de fuentes de calor.
- los cilindros deben estar encadenados a la pared o, de lo contrario, deben estar protegidos contra caídas.
- No almacene los cilindros para bloquear las salidas, obstruir los pasillos o interferir con la salida.
- Los cilindros deben separarse según su contenido, los materiales incompatibles (por ejemplo, oxígeno y propano, cloro y helio) deben separarse
- Además, los cilindros llenos, parcialmente llenos y vacíos deben estar etiquetados según su estado y separados

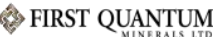
E. Manejando fugas y derrames

- La siguiente sección describe la respuesta inicial y la gestión de los derrames en relación con diferentes superficies. todos los derrames de sustancias peligrosas deben limpiarse de inmediato, aquellos que amenacen la seguridad de las personas o que puedan contaminar cuerpos de agua externos a la propiedad administrada por Servicio de Campamento de los servicios deben tratarse como una emergencia.

F. Kits de respuesta de derrames / cajas de respuesta de derrames

Los kits de respuesta a derrames y / o las cajas de respuesta a derrames deben ser fácilmente accesibles y localizada en todos los cuartos de Químicos o donde exista un riesgo de derrame.

- Todos los empleados deben conocer la ubicación del kit de derrame más cercano a su área de trabajo por lo tanto es importante asegurar una capacitación completa a todo el personal con este punto.
- Las ubicaciones del kit para derrames deben anotarse en la evaluación de riesgos para cualquier trabajo que involucre sustancias peligrosas
- kit para derrames deben contener material absorbente como polvo de sierra y / o arena con escobas, pala y cubo, y deben almacenarse en todos los sitios donde se utilizan sustancias peligrosas para ayudar a limpiar los derrames.
- Cualquier artículo utilizado de los kits / cajas debe ser reportado al supervisor del sitio o delegado inmediatamente para que se pueda solicitar un stock de reemplazo para garantizar que los kits / cajas sean completamente funcionales en caso de derrames adicionales

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/015	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021
	Etiquetado, Almacenamiento y Manejo de Productos químicos			

RESPUESTA DE DERRAMES

El personal involucrado en el manejo de sustancias peligrosas debe estar adecuadamente capacitado para poder manejar una fuga o derrame estar preparado y ser consciente de la importancia de responder a eventos de derrames no planificados garantizará que se minimicen los impactos potenciales de sustancias peligrosas, esta sección describe los aspectos importantes para responder a una infracción no planificada de una sustancia peligrosa, se sigue con el protocolo de emergencia y se activa, a través de control center, sírvase comunicarse al **294-5911** y reportarlo al control center si es un derrame de magnitud amplia.

Los derrames se deben gestionar para garantizar que el derrame:

- Ha cesado y / o está bajo control (por ejemplo, cerrar las válvulas de control o las bombas o bloquear la fuga)
- Se contiene y se retira y se desecha de manera segura.
- El sitio es limpiado y descontaminado

Reportando

La notificación de derrames es esencial para monitorear el desempeño ambiental e identificar áreas de mejora como parte de las operaciones de Servicio de Campamento.

Informar y documentar los incidentes ambientales es importante para garantizar que se mantenga un alto nivel de desempeño ambiental. Todos los derrames de sustancias peligrosas deben ser reportados, todos los derrames deben informarse en la Plataforma de Mejora continua e informes de incidentes y accidentes o la comunicación directa con QHSE Y Safety.

Eliminación

El material de desecho peligroso para su eliminación puede incluir (entre otros) los siguientes materiales:

- Sustancias peligrosas con fecha de caducidad caducada.
- Suelo que ha absorbido una sustancia peligrosa. (lo que sea posible recoger)
- Materiales y equipos absorbentes utilizados como parte de cualquier limpieza.
- Agua contaminada como resultado de un derrame o por contención.
- Agua aceitosa recolectada en un bote después de fuertes lluvias.

Cada material de desecho peligroso debe manipularse, transferirse y almacenarse de la manera correcta para garantizar que se minimice la posibilidad de contaminación adicional.

El procedimiento de desecho o eliminación corresponde lo siguiente, principalmente lograr que el proveedor de dicho producto retire el mismo.

De no tenerse el apoyo del proveedor se deberá contactar al personal del Depto. de Ambiente para que se realice el desecho coordinado del producto.

Todas las acciones correctivas se abordarán de acuerdo con Acciones Correctivas MPSA / CSM / SOP / QHSE 006.

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	Día Emitido: 26/09/2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 1 de 9
	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS				

1 OBJETIVO

Establecer lineamientos para el control de las operaciones de mantenimiento en las áreas de servicio de alimentos sin afectar la inocuidad.

2 ALCANCE

Este procedimiento aplica para las operaciones de mantenimiento de instalaciones de equipos de cocina y bodega de alimentos que estén dentro del servicio de campamento.

3 POLÍTICA

Todos los campamentos en todas las operaciones de la Mina, administrarán sus operaciones de restauración de la misma manera y al mismo estándar, en conjunto con el departamento de Mantenimiento.

4 RESPONSABILIDAD:

- **Coordinador de Cocina:** Comunicar efectivamente este procedimiento a los proveedores de servicio de mantenimiento.
- **Chef:** Velar por el cumplimiento de los requisitos que se establecen en este POE y notificar en caso de desviaciones a su coordinador.
- **Supervisores de área:** realizar inspecciones diarias a las instalaciones y equipos con el fin de identificar mantenimientos correctivos necesarias.
- **Coordinador de Bodega:** Comunicar efectivamente este procedimiento a los proveedores de servicio de mantenimiento.
- **Administrador de datos:** Gestionar el reporte dentro de la plataforma JDE.
- **Proveedor de servicio de mantenimiento:** cumplir con los requisitos descritos dentro de este programa, comunicar efectivamente al personal operativo.
- **4.6. Supervisor y Oficiales de QHSE:** Brindar soporte en la implementación de buenas prácticas de manufactura dentro de las operaciones, servir de enlaces para facilitar y dar seguimiento a la solución de problemas o hallazgos no satisfactorios, desarrollar acciones correctivas en coordinación con los departamentos relacionados, apoyar en las capacitaciones de los diferentes temas para que todo el personal sea conocedor de las políticas y procedimientos de la empresa.

5 DEFINICIONES:

- **CSM:** Camps Service Managment (Gerencia de Servicio de Campamento, por sus siglas en ingles)
- **RG:** Representante de la Dirección
- **SGC:** Sistema de Gestión de Calidad.
- **QHSE:** Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	Día Emitido: 26/09/2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 147 de 9
	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS				

- **EPP:** Equipo de Protección Personal.
- **Mantenimiento:** Rutinas recurrentes necesarias para mantener unas instalaciones (planta, edificio, propiedades inmobiliarias, etc.) en las condiciones adecuadas para permitir su uso de forma eficiente, tal como está designado.
- **Infraestructura:** Conjunto de servicios, medios técnicos e instalaciones que permiten el desarrollo de una actividad.
- **Higiene:** Normas y técnicas que tienen por objeto la conservación de la salud y la prevención de enfermedades.
- **Buenas prácticas de manufactura (BPM):** prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto.
- **Inocuidad de los alimentos:** la garantía de que un alimento no cause daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.
- **Procedimientos operativos (POE):** instrucciones escritas, paso a paso, que indican cómo realizar una actividad rutinaria.
- **JDE:** plataforma utilizada para generar reportes de mantenimiento.

6 PROCEDIMIENTO:

Higiene:

El personal de proveedor de servicios de mantenimiento notifica su llegada al supervisor de área.

Supervisor de área asegura que el personal de proveedor de servicios de mantenimiento cumpla con las siguientes practicas higiénicas:

- Lavarse manos, antebrazos y uñas, antes de entrar a las cocinas y bodegas de alimentos cumpliendo el documento MPSA/CSM/FM/QHSE/022.
- Utilización de gorros y redecilla.
- Uso de mascarillas para cubrir la barba.
- Evitar toser o estornudar dentro de las áreas de proceso.
- Evitar tocarse la boca, nariz, ojos o rascarse la cabeza u otras zonas donde puede haber bacterias.
- No comer, beber, mascar chicles o fumar dentro de las áreas de bodega de alimentos y cocina.
- No llevar joyas y otros efectos personales que puedan estar en contacto con los alimentos a manipular
- El calzado debe ser cerrado.
- No deben portar uniforme sucio y con grasa.
- Evitar los perfumes, lociones de afeitar o cualquier producto que pueda transmitir olor a los alimentos.

Directrices para uso de químicos dentro de la instalación:

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 148 de 9
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	26/09/2021	1	18-Agosto-2021	
MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS					

Todos los químicos que son utilizados por el proveedor externo son comunicados al supervisor de área antes de brindar el servicio en las cocinas y bodegas, los requisitos están descrito en el procedimiento de control de químicos MPSA-CSM-SOP-QHSE-015.

El supervisor asegura que los químicos que ingresen a las áreas de cocina y bodega cuenten con la siguiente información:

- Etiqueta correcta y en buenas condiciones.
- Hoja de seguridad (HDS).
- Cuando el proveedor de servicios de mantenimiento finaliza la actividad el supervisor de área asegura que no quede restos de químicos, envases, herramientas que podrían ser causa de una contaminación de los alimentos a procesar en el área o equipo.

Mantenimiento de equipos:

Mantenimiento preventivo

El proveedor de servicios de mantenimiento presenta a bodega y cocina un cronograma de mantenimientos realizado de manera semanal donde los supervisores o coordinadores son los responsables de garantizar que las áreas o equipos se encuentren delimitadas para evitar que ocurra contaminaciones en las diferentes áreas provenientes de ese mantenimiento realizado.

Ese programa incluye, pero no se limita a:

- Una lista del equipo al que es necesario hacerle mantenimiento periódico.
- Los procedimientos y la frecuencia de mantenimiento (por ejemplo: inspección del equipo, ajustes y sustitución de piezas), basados en el manual del equipo o incluso en las condiciones operativas que puedan afectar la condición del mismo.
- Se le solicita al proveedor que los materiales utilizados para construcción o reparación de los equipos son adecuados para el contacto con los alimentos.

Mantenimiento de Vehículos

- Los vehículos y carrocerías para transportar alimentos se mantienen en condiciones adecuadas de limpieza, desinfección y mantenimiento.
- Se asegura que los camiones estén diseñados y contruidos para permitir el drenaje completo y para evitar la contaminación del alimento transportado.
- Se verifica que Los materiales que se utilicen en la construcción o reparación de los vehículos sean adecuados para el contacto con los alimentos.

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 149 de 9
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	26/09/2021	1	18-Agosto-2021	
MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS					

Semanalmente se reúne el encargado de mantenimiento, los coordinadores y supervisores de las áreas de bodega y cocina para presentar su plan de trabajo, incidencias, avances que se llevan a cabo.

Se revisan los equipos para que cumplan con las siguientes características que faciliten el mantenimiento:

- Ser diseñados y contruirdos de modo tal que garanticen limpieza, desinfección.
- El equipo debe ser durable, móvil y desmontable cuando sea posible.

Uso de la plataforma JDE

Al realizar la solicitud en la plataforma se cuenta con una sesión en donde se coloca equipo, infraestructura y código de supervisor de mantenimiento dependiendo el área con la siguiente información:

- Mantenimiento Eléctrico.
- Mantenimiento de Aires acondicionados.
- Mantenimiento de Infraestructura.
- Se coloca el detalle de la solicitud a realizar, imágenes, código del equipo.
- La plataforma genera el código en donde el administrador de datos envía a los supervisores de bodega o cocina dependiendo el área donde se solicitó descrito en el flujo de órdenes de trabajo de departamento de mantenimiento.

Procedimiento de cómo se realiza una solicitud de mantenimiento correctivo y preventivo.

El supervisor del área notifica mediante correo al administrador de datos se crea una orden de trabajo con imágenes del área a realizar el mantenimiento con el uso de la plataforma JDE.

El administrador de datos genera un cuadro semanal con el estado de los mantenimientos pendientes y completados para seguimiento, se envía a los encargados del área de bodega y cocina.

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/017

Día Emitido:
26/09/2021

No. Revisión .
1

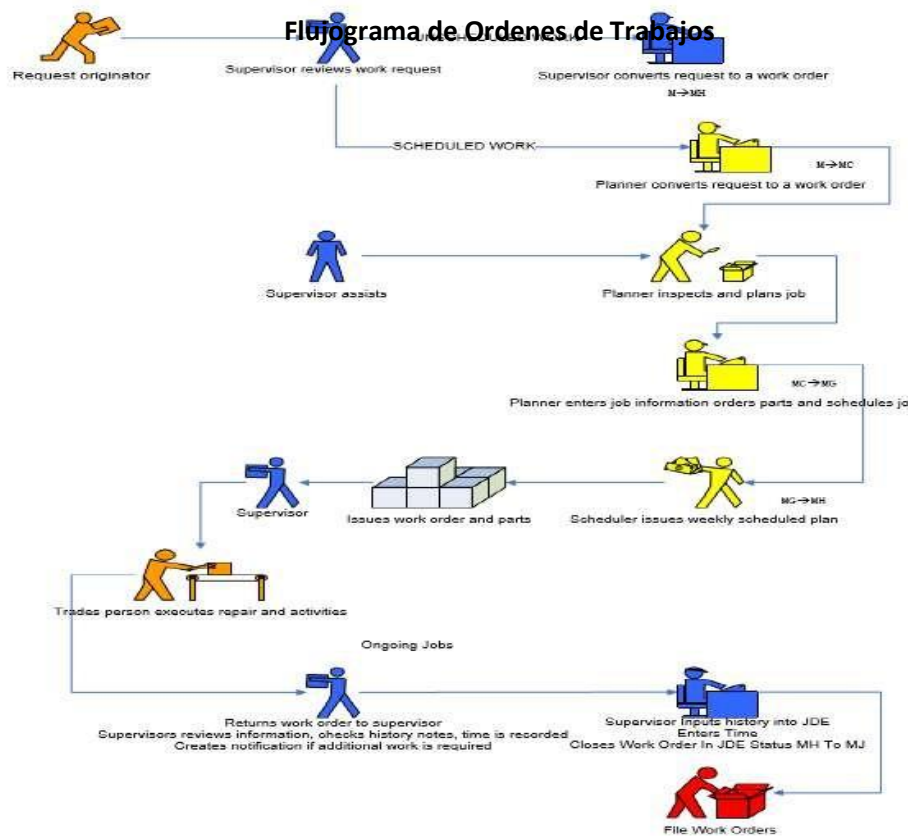
Día Rev.:
18-Agosto-2021

Página 150 de 9

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

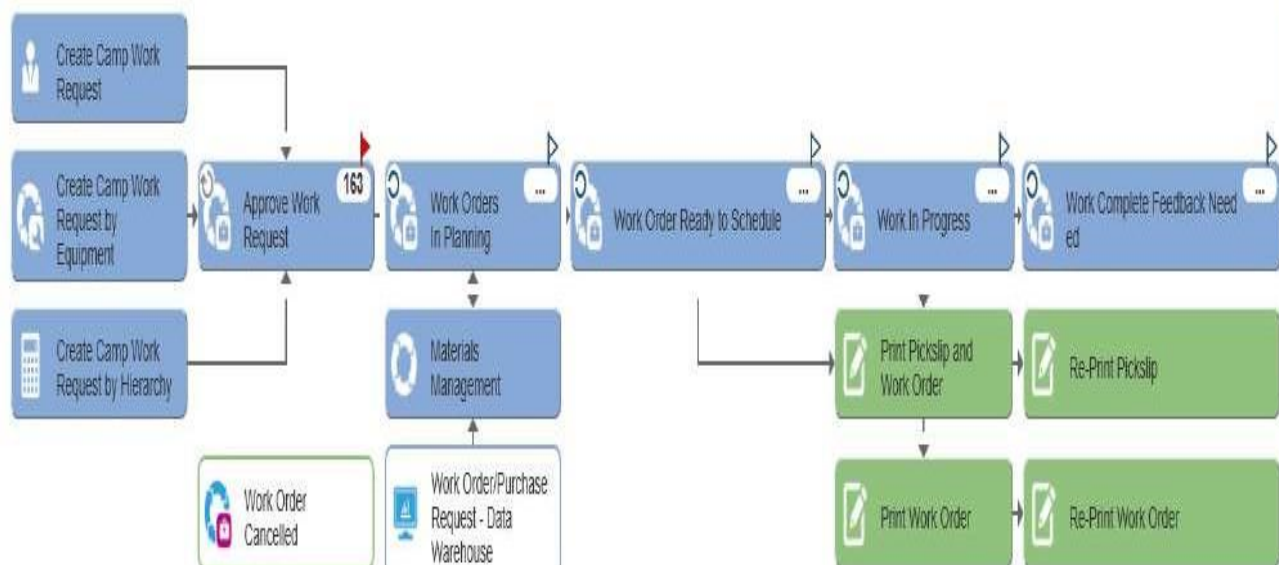
Flujograma de Gestión de Ordenes de Trabajos del Departamento de Mantenimiento en Campamentos.

Work Order Management Overview Camp Maintenance



 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 152 de 9
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	26/09/2021	1	18-Agosto-2021	
MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS					

Flujograma del sistema JDE para solicitudes de Ordenes de Trabajos.



1. Create Camp Work Request= el usuario crea una solicitud de trabajo para una tarea específica.
2. Approve Work Request=M
3. Work Order In Planning MC
4. Work Order Ready To Schedule= MG
5. Work in Progress=MH
6. Work Complete=MJ

7 ACCIONES CORRECTIVAS

Todas las acciones correctivas se abordarán de acuerdo con MPSA / CSM / SOP / QHSE 006, Acciones Correctivas.

9.0 MONITOREO

El coordinador garantiza que las solicitudes de mantenimiento se completen de acuerdo al trabajo solicitado.

El supervisor en turno realiza una verificación del área con el proveedor de servicio de mantenimiento para verificar el cumplimiento de las solicitudes.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/017	Día Emitido: 26/09/2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 153 de 9
	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS				

Los supervisores de bodega y cocina realizan recorridos diarios y semanales asegurándose de que los equipos estén operativos, si detecta cualquier fallo o anomalía es reportado al administrador de datos para generar la orden de trabajo.

Los equipos reportados con fallos se rotulan y se colocan fuera de servicio con la etiqueta de equipo defectuoso que contiene la siguiente información:

- Aviso colocado por:
- Sección, fecha, hora
- Reportado a
- Numero de reporte
- Descripción del incidente o defecto



10. DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES

MPSA/CSM/POE/QHSE/006 –Acciones Correctivas.

11. REFERENCIA Y/O DOCUMENTACIÓN APLICABLE

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACIÓN				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 1 de 8
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/027	12 Agosto 2021	3	12 Agosto 2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN					

1. OBJETIVO

La limpieza y sanitización de superficies requiere de un adecuado proceso de limpieza, con propósito de eliminar la materia orgánica visible y no visible para reducir la carga microbiana de estas superficies que representan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

2. ALCANCE

En todas las áreas del cocina y comedor donde, se requiera realizar la operación de limpieza y desinfección de lavados, mesas de trabajo y estantería de contacto directo y/o indirecto con alimentos, envases o material de uso en el servicio de alimentación en las diferentes cocinas y comedores de Minera Panamá, S.A.

3. RESPONSABILIDAD

- a. **Encargados de departamento:** Tiene la responsabilidad de velar por cada una de las actividades en general de alimentación, abordara cualquier problema planteado por el cliente que pueda requerir acciones correctivas, así como también brindar los recursos necesarios para que estas se lleven a cabo, coordinara las actividades de limpieza y desinfección de superficies de contacto antes, durante y después de la operación.
- b. **Coordinador de Cocina:** Organizar y dirigir las actividades que conllevan a la producción de alimentos en cada una de las cocinas del proyecto, así como también velar por la buena limpieza, desinfección y funcionamiento de las mismas.
- c. **Chef ejecutivo (Chef 2):** Llevar a cabo todas las actividades de preparación y cocción de alimentos asignadas por el coordinador de cocina. De igual forma velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura e higiene para el aseguramiento de la calidad de los productos.
- d. **Chef 1:** Supervisar y coordinar diariamente las actividades de alimentación en lugares específicos asignados por el Chef ejecutivo.
- e. **Cocinero/Panadero/Carnicero/Asistentes de cocina:** Llevar a cabo todas las actividades de preparación y cocción de alimentos asignadas por chef 1.
- f. **Supervisores de comedor:** Supervisar y coordinar las actividades diarias relacionadas al comedor y eventos especiales asignadas por el chef 2.
- g. **Ayudantes de comedor y steward:** Realizar las tareas generales asignadas por el Chef 1 o el supervisor de comedor.
- h. **Supervisor y Oficiales de QHSE:** Velar y brindar soporte en el cumplimiento de los procedimientos según sistema de gestión de calidad y validación de los puntos de control.

4. DEFINICIONES

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no aceptables.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACIÓN				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 156 de 8
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/027	12 Agosto 2021	3	12 Agosto 2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN					

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

Higiene de los alimentos: comprende las condiciones y las medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Agua potable: agua que cumple con las normas de calidad del agua para beber descritas en las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la Calidad del Agua Potable.

Buenas prácticas de manufactura (BPM): prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto.

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES): involucra la descripción detallada de los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de asegurar que se realizan de forma correcta. Estos procedimientos deben estar totalmente documentados.

Control visual: se comprobará que las características organolépticas sean las propias de la superficie evaluada, que no presenta señales de mal trato (golpes, suciedad, etc.), no deberá presentar además cuerpos extraños ajenos a su naturaleza u otras características anormales.

Zona sucia: área con presencia o residuo alimenticio, no alimenticios indeseables, tanto de naturaleza orgánica, como inorgánica, que permanece en el equipo y otras superficies del área.

Superficie limpia: La que está libre de suciedad de todo tipo y no huele, es aquella de la que se han eliminado restos alimenticios, detergentes y desinfectantes. No contaminará los alimentos que contacten con ella y los microorganismos que posee, si es que tiene alguno, no afectarán a la calidad del producto durante su elaboración. Una superficie limpia no es necesariamente estéril.

Tipo de suciedad: Varía de acuerdo con la composición del alimento y la naturaleza del proceso a que ha sido sometido. Sin embargo, los propios componentes de los alimentos varían mucho, por lo que, para eliminarlos, debe disponerse de una gran variedad de agentes de limpieza para elegir los más convenientes

5. PROCEDIMIENTO

Los restos de alimentos de la superficie a limpiar pueden ser partículas secas y residuos desecados o cocidos, pegajosos, grasos o viscosos. Como mejor se eliminan estos restos es con medios físicos o con agua caliente suplementada, casi invariablemente, con detergentes de algún tipo. El período de tiempo que un residuo alimenticio permanece sin perturbarse también influye en la facilidad con que se limpia; por ejemplo, residuos de alimentos crudos reciente puede eliminarse fácilmente, pero si se deja secar resultará mucho más difícil. Ello se debe a la desnaturalización de las proteínas y a la rotura de la emulsión grasa que da lugar a que la grasa se extienda por otras partículas que son así más difíciles de eliminar.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACIÓN				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 157 de 8
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/027	12 Agosto 2021	3	12 Agosto 2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN					

Las superficies de trabajo en equipos e inmobiliarios empleados en el procesamiento de alimentos se ensucian inevitablemente y necesitan limpiarse. La limpieza debe llevarse a cabo continuamente, o al menos a intervalos regulares y frecuentes de forma que se mantenga constantemente la buena calidad del producto.

La forma en que debe realizarse la limpieza, depende principalmente de:

- La naturaleza de la suciedad que debe eliminarse;
- El tipo de superficie a limpiar;
- Los materiales empleados para la limpieza;
- La calidad de agua utilizada y
- El grado de limpieza requerido.

La limpieza preliminar de las piezas pequeñas de los equipos, puede implicar su inmersión en agua caliente o fría para eliminar la suciedad que llevan adherida. La suciedad más persistente puede eliminarse por cepillado o frotado manual con agua. Las cerdas de los cepillos serán duras, pero incapaces de dañar las superficies a limpiar. También pueden emplearse los estropajos, esponjas y los cepillos de cerdas duras o finas.

Los chorros de agua a gran presión pueden emplearse para limpiar ciertas partes del equipo, si bien debe comprobarse que se elimina la suciedad y que la temperatura del agua es la adecuada; por ejemplo, en la carne cruda una temperatura del agua demasiado alta dará lugar a la desnaturalización proteica, haciendo más difícil la limpieza. El empleo exclusivo de chorros de agua a gran presión para la limpieza es inadecuado; sólo se elimina la suciedad más grosera e incluso puede ser incompleta, cuando esto pasa se acumulan grandes agregados de residuos y la limpieza se puede prolongar para hacerla efectiva.

Previo a la limpieza se recomienda realizar los siguientes pasos para optimizar el proceso (en donde aplique):

1. Verificar análisis de riesgo de la actividad previo la la ejecución.
2. Retirar el inmobiliario a zona segura de ser posible.
3. Retirar la suciedad, de polvo, tierra, grasa y/o desechos gruesos de la superficie a lavar.
4. Enjuagar para eliminar suciedad visible de la estructura.
5. Utilizar agua a temperatura ambiente para el enjuague.
6. Enjuagar desde arriba hacia abajo para evitar contaminación cruzada.
7. Preparar la solución de limpieza hecha reciente de producto aprobado.
8. Diluya los producto químicos de limpieza a utilizar según la recomendación del fabricante, usar de referencia la ficha tecnica de cada uno.
9. Coloque los EPP necesarios para la actividad.
10. Lave con tallado o frotado con ayuda de una esponja o cepillo para retirar la suciedad difícil.
11. Enjuagar con agua limpia, potable.
12. Diluya los producto quimicos de desinfección a utilizar según la recomendación del fabricante, usar de referencia la ficha tecnica.
13. Desinfecte utilizando una solución recién diluida sobre todas las superficies con un rociado limpio o aplicacion directa.
14. Realice un enjuague final de la superficie o deje secar a temperatura ambiente (si aplica).

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACIÓN				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 158 de 8
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/027	12 Agosto 2021	3	12 Agosto 2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN					

15. Registrar la limpieza y desinfección de la superficie en el registro correspondiente del área.

6. PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LAVAMANOS

Mantener limpio espacios por el que transite un gran número de personas durante el día es una obligación para evitar la transmisión y el contagio de enfermedades; siendo de especial importancia en el caso de los lavamanos.

La higiene en los lavamanos es un tema fundamental, porque puede afectar la operación de las cocinas, comedores y bodegas, por tanto, una adecuada higiene de los lavados, reduce contagio de enfermedades producidas por bacterias, gérmenes y reduce la potencial contaminación cruzada en tre áreas distintas por el paso del personal.

Se recomiendan los siguientes pasos para la limpieza y desinfección de lavados:

1. Verificar análisis de riesgo de la actividad previo la la ejecución.
2. Retirar cualquier cuerpo extraño alrededor, dentro y sobre el lavamanos.
3. Retirar la suciedad, de polvo, tierra, grasa, incrustaciones y/o desechos gruesos de la superficie del lavamanos.
4. Enjuagar para eliminar suciedad visible de la estructura.
5. Utilizar agua a temperatura ambiente para el enjuague.
6. Enjuagar desde arriba hacia abajo para evitar contaminación cruzada.
7. Preparar la solución de detergente de limpieza de un producto aprobado.
8. Diluya los producto quimicos de limpieza a utilizara según la recomendación del fabricante, usar de referencia la ficha tecnica de cada uno.
9. Coloque los EPP necesarios apra la actividad.
10. Lave con tallado o frotado con ayuda de una esponja o cepillo para retirar la suciedad difícil.
11. Enjuagar con agua limpia, potable.
12. Diluya los producto quimicos de desinfeccion a utilizar según la recomendación del fabricante, usar de referencia la ficha técnica.
13. Desinfecte utilizando una solución recién diluida sobre todas las superficies con un rociado limpio o aplicación directa.
14. Deje secar a temperatura ambiente.
15. Registrar la limpieza y desinfección del inmobiliario en el registro correspondiente del área.
16. Verificar dispensador de jabón, rellenar de ser requerido.
17. Verificar dispensador de solución desinfectante, rellenar de ser requerido.
18. Verificar dispensador papel toalla, rellenar de ser requerido.
19. Verificar estado de contenedor o unidad de desecho del lavado, de ser necesario retirar basura y colocar bolsa nueva.
20. Registrar limpieza en formato correspondiente del área.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACIÓN				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 159 de 8
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/027	12 Agosto 2021	3	12 Agosto 2021	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN					

7. CONSIDERACIONES ESPECIALES

Los detergentes han de poder eliminar muchos tipos de suciedad bajo circunstancias distintas; por lo tanto, la relación de propiedades exigidas a un buen detergente es grande. El detergente ideal debería:

1. Ser fácilmente soluble en agua a la temperatura necesaria.
2. No ser corrosivo para las superficies del equipo.
3. Carecer de acción irritante sobre la piel y los ojos y no ser tóxico, específico para uso alimentario.
4. Inodoro, sin olor.
5. Biodegradable;
6. De fácil enjuague con agua; las soluciones de detergentes deben enjuagarse sencillamente, de forma que no queden restos adheridos a las superficies limpias.
7. Estables durante los períodos de almacenamiento largos.
8. Limpiadores efectivos de todo tipo de suciedad; debido al gran espectro de sustancias que deben eliminarse con los detergentes, tienen que poder:
 - Humedecer la superficie del material sucio, es decir, rebajar la tensión superficial del agua de forma que ésta pueda penetrar en la suciedad y eliminarla más fácilmente de la superficie a limpiar.
 - Dispersar los materiales insolubles, que en otro caso formarían agregados, y mantenerlos en suspensión de forma que puedan ser arrastrados.
 - Disolver las suciedades solubles, tanto orgánicas como inorgánicas; cuanto más rápida sea la solución mejor será el detergente.
 - Emulsificar grasas y aceites, de forma que permanezcan suspendidos en solución.

Nótese que no se espera que los detergentes posean propiedades bactericidas, si bien algunos las tienen en la práctica. Sin embargo, los detergentes eliminan físicamente un gran número de bacterias durante la limpieza lo que facilita la desinfección posterior.

Se debe contar con los siguientes implementos básicos para la limpieza y desinfección de superficies:

1. Los materiales necesarios: esponja, limpiones, botella rociadora, toalla desechable y/o balde.
2. Revisar visualmente para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad.
3. Deben ser limpiados, antes de empezar el proceso, cada vez que sea necesario, después de salir almorzar y al finalizar el cierre.
4. La remoción completa de la suciedad de los alimentos utilizando productos detergentes químicos apropiados en las condiciones recomendadas.

Todas las actividades descritas en ese procedimiento requieren incluir las evaluaciones de riesgo previas a la realización de la actividad y cualquier consideración adicional en materia de seguridad.

8 MONITOREO

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QA/HSE & CAPACITACIÓN

No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/027	Día Emitido: 12 Agosto 2021	No. Revisión . 3	Día Rev.: 12 Agosto 2021	Página 160 de 8
-----------------------------------	--------------------------------	---------------------	-----------------------------	-------------------------------

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

La eficacia de la higiene de la cocina y comedores se comprueba por inspección visual, mediante técnicas microbiológicas y luminometría. La evaluación, cambio y actualización de productos de limpieza cambiara según la naturaleza del producto, proveedor, disponibilidad. Y requerimientos de Minera Panamá S.A.

Las inspecciones para verificar la documentación se pueden realizar: diaria, semanal y/o mensual.

Debe llevarse a cabo durante o rutinariamente después de la limpieza, o incluso poco antes de iniciar el siguiente turno de trabajo. Las inspecciones se realizan al azar, de forma que los operarios implicados en la limpieza ignoren cuando tendrán lugar y registrarse en formato MPSA/CSM/FM/CAT/029 registro de dosificación para limpieza y desinfección de equipos, si el equipo no se ha limpiado convenientemente, debe disponerse de tiempo para corregirlo antes de que se inicie un nuevo proceso; debe tenerse especial cuidado en la inspección subsiguiente del equipo que obtuvo una evaluación no satisfactoria.

9 VERIFICACION Y REGISTROS

Se utilizará el formato MPSA/CSM/FORM/CAT/008 Matriz de Limpieza Programada Cocina como documento de referencia para la programación de limpiezas y desinfecciones de equipos y se procederá a su respectivo registro en el en MPSA/CSM/FORM/CAT/008B Registro de limpieza Diaria Cocina

10 DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES

#	Nombre del documento	Numero de referencia
1	001 WI Limpieza de dispensadores de agua.	MPSA/CSM/WI/CAT/001
2	002 WI Limpieza de cortinas	MPSA/CSM/WI/CAT/002
3	004 WI Limpieza y desinfeccion banos maria	MPSA/CSM/WI/CAT/004
4	005 WI Limpieza maquina rebanadora	MPSA/CSM/WI/CAT/005
5	007 WI Comportamiento personal Línea comedor	MPSA/CSM/WI/CAT/007
6	008 WI Limpieza profunda	MPSA/CSM/WI/CAT/008
7	009 WI Limpieza de lavados, mesas y estanterias	MPSA/CSM/WI/CAT/009
8	011 WI Comportamiento personal en cocina	MPSA/CSM/WI/CAT/011
9	012 WI Limpieza de carros calientes	MPSA/CSM/WI/CAT/012
10	013 WI Limpieza de basculantes y marmitas	MPSA/CSM/WI/CAT/013
11	014 WI Limpieza de cambros isotermicos	MPSA/CSM/WI/CAT/014
12	015 WI Limpieza de cuartos frios y congeladores.	MPSA/CSM/WI/CAT/015
13	016 WI Manejo, limpieza y desinfeccion tanques de desechos solidos	MPSA/CSM/WI/CAT/016
14	017 WI Limpieza de Freidoras	MPSA/CSM/WI/CAT/017
15	018 WI Limpieza de neveras de la cocina y linea.	MPSA/CSM/WI/CAT/018
16	019 WI Limpieza de planchas.	MPSA/CSM/WI/CAT/019
17	020 WI Limpieza de hornos.	MPSA/CSM/WI/CAT/020

Control de Documentacion de Productos de QUIMICOS Individual.

#	ORDEN	Supplier	Designation	Idioma	SDS	Ficha Tecnica	CUMPLE	Registro San	Capacitacion del Personal
1	CampSuq 001	Grupo Suquimsa, S.A	COLORO AL 5.25 %	Espanol	x	x		Por Recibir	
2	CampSuq 002		FANTASTIC CLEAN	Espanol	x	x		12/09/2023	no recibida 2021
3	CampSuq 003		FRESH QUAT 24 OZ	Espanol	x	x		12/10/2024	no recibida 2021
4	CampSuq 004		DISH CLEAN	Espanol	x	x		Por Recibir	no recibida 2021
5	CampSuq 005		FUNGISOL AL 10%	Espanol	x	x		08/07/2023	no recibida 2021
6	CampSuq 006		LAVAPLATOS 400	Espanol	x	x		Por Recibir	no recibida 2021
7	CampSuq 007		ENJUAGUE 200	Espanol	x	x			no recibida 2021
8	CampSuq 008		AIR FRESH 500 ML	Espanol	x	x		Por Recibir	no recibida 2021
9	CampSuq 009		GLASS CLEAN	Espanol	x	x		19/11/2024	no recibida 2021
10	CampSuq 010		DEGREASER	Espanol	x	x		31/10/2022	no recibida 2021
11	CampSuq 011		PIEDRA DE AFILAR	Espanol	x	x			no recibida 2021
12	CampSuq 012		PIEDRA DE LIMPIEZA	Espanol	x	x			no recibida 2021
13	CampSuq 013		SUPER CLEAN	Espanol	x	x		16/10/2024	no recibida 2021
14	CampSuq 014		SUPER TENDER	Espanol	x	x		20/09/2022	no recibida 2021
15	CampSuq 015		BACTI CLEAN	Espanol	x	x		Por Recibir	no recibida 2021
16	CampSuq 016		DETERGENTE EN POLVO (SACO)	Espanol	x	x		Por Recibir	no recibida 2021
17	CampSuq 017		ALCOHOL						
18	CampDGP001	Distribuidora General de Panama DGP	Jabon Antibacterial Amonio SAVON	Espanol	x	x			no recibida 2021
19	CampDGP002		Gel Alcoholado ZYTTR	Espanol	x	x			no recibida 2021
20	CampDGP003		multisuperficies. Bactericida,	Espanol	x	x			no recibida 2021
21	CampDGP004		WC. Gel	Espanol	x	x			no recibida 2021
22	CampDGP005		Sanilac ROSADO						
23	CampDGP006		Limpiador Desfintectante DD 465	Espanol	x	x		17-20/40-053	no recibida 2021
24	CampFumi001		Riptide	Espanol	x	x		77940	
25	CampFumi002		Sipertrin	Espanol	x	x		78548	

26	CampFumi003	Fumiexpress	Erradic	Espanol	x	x		80823	No utilizada por el personal de camp. Services
27	CampFumi004		Sangha Gel	Espanol	x	x		82013	
28	CampFumi005		Vertocide	Espanol	x	x		89930	
29	CampFumi006		Ceptiva Duo	Espanol	x	x		100869	
30	CampFumi007		Vendetta	Espanol	x	x		78284	
31	CampFumi008		Proteginol	Espanol	x	x		78123	
32	CampFumi009		Temprid SC	Espanol	x	x		105957	
33	CampFumi010		Delta Pro	Espanol	x	x		81391	
34	CampFumi011		DEPE	Espanol	x	x		76831	
35	CampFumi012		VECTO BAC	Espanol	x	x		77194	
36	CampFumi013		Durmix 240 EC	Espanol	x	x		79901	
37	CampFumi014		NYGUARD IGR	Espanol	x	x		77738	
38	Site serv 001	SITE SRVICES	Amonio						no recibida 2021
39	Site serv 002		SOSA Casutica						no recibida 2022
40	Site serv 003		SOSA Casutica 25%	Espanol				01-21194578	no recibida 2023
41	Site serv 004		Bio						no recibida 2024
42	CampICOAT001+B	Contratista pisos	1000CS Part A	Ingles	x				No utilizada por el personal de camp. Services
43	CampICOAT002		1000CS Part B_ spa	Español	x				
44	CampICOAT003		3800 Part C	Español	x				
45	CampICOAT004		3800 Part D	Español	x				
46	CampICOAT005		3800FS Part B	Ingles	x				
47	CampICOAT006		General Purpose Epoxy Part A (2)	Ingles	x				
48	CampICOAT007		General Purpose Epoxy Part A (3)	Ingles	x				
49	CampICOAT008		PM-300 A (1)	Español	x				
50	CampICOAT009		PM-301 B (1)	Español	x				
51	CampICOAT010		Primer LV Part A	Español	x				
52	CampICOAT011		Primer Lv RC Part B	Español	x				

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				Cobre Panamá
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 166 de 2
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/016	30 de septiembre de 2019	2	04 de agosto de 2021	
Programa de Control de Plagas					

1.0 INTRODUCCIÓN

1.1 Propósito

Describir los procesos utilizados en las operaciones de exclusión de plagas, en todas las actividades de campamentos, comedores, cocinas, Bodegas, módulos y oficinas.

1.2 Alcance

Este Procedimiento contiene detalles aplicables a todos los campamentos de minera panamá.

1.3 Responsabilidad

Empresa Contratista: realizará toda la programación y efectuará la acción competente para llevar el correcto cumplimiento de las Normas y Obtener así un correcto control de los roedores u otras plagas que se puedan presentar e las actividades de Campamentos como I serian cocina, comedor y bodegas primeramente como punto mayor de riesgo por temas de alimentación, sin embargo, también se controlaran áreas de descanso como módulos, lavanderías, oficinas etc.

Coordinación de Bodega y Catering: Responsables generales de las actividades de administración de temas concernientes a sus áreas, abordar cualquier problema planteado por el cliente o miembro de su equipo, que pueda requerir acciones correctivas.

Coordinación de Campamento: Colaboración estrecha con los coordinadores de diferentes áreas, para una verificación de la eficacia del programa.

Supervisores/ Asistente de Supervisor: supervisión y operación diaria de las actividades y reportes de temas referentes a avistamiento de algún roedor u otras plagas.

Todos: realizar reportes de cualquier avistamiento encontrado.

2.0 Procedimiento de Seguimiento para el programa de control de plagas:

La empresa contratista (según pliego de contratación) llevara a cabo el mantenimiento de toda actividad de control y programación de erradicación y manejo de plagas.

Una vez se realiza los recorridos y actividades de fumigación, colocación de trampas y demás, la contratista procederá a enviar reportes de situaciones que atenten contra un buen manejo de las plagas en los diferentes campamentos.

	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS Cobre Panamá GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/012	Día Emitido: 26/09/2021	No. Revisión . 3	Día Rev.: 12-Diciembre-2020	Página 168 de 6
	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR METROLOGIA CONTROL DE EQUIPOS DE MEDICION				

1. OBJETIVO

El presente documento tiene por objetivo el establecer una metodología para el control de los equipos de medición en operaciones de la Administración de Servicios de Campamentos.

2. ALCANCE

Todos los procesos relacionados con la operación de la Administración de Servicios de Campamentos en donde el uso de un instrumentos o equipos de medición implique la aprobación de alguna etapa del proceso.

3. RESPONSABILIDAD

3.1 Gerente Servicios de Campamento:

Brindar los recursos para la aprobación y cumplimiento de este procedimiento.

3.2 Jefe Departamento QHSE

Elaborar y realizar las modificaciones pertinentes a este documento, además de supervisar el seguimiento y cumplimiento del mismo. Gestionar la rotación de los equipos de medición que deben ser sometidos a calibración.

3.3 Supervisor QHSE

Verificar el estado de la verificación de los equipos de medición existentes en el campamento. Archivar y mantener los registros de los instrumentos y equipos de medición en los formatos que apliquen. Es responsable de monitorear durante las inspecciones, el estado de la verificación de los instrumentos y equipos de medición.

4. DEFINICIONES

- **ASC:** Administración de Servicios de Campamentos
- **Calibración:** Es la comparación entre un equipo o instrumento de medición y un patrón de calibración internacional, además se calcula el nivel de error y la incertidumbre del equipo o instrumento sujeto de calibración. En esta comparación determina si el error de medición de tu equipo o instrumento está dentro de los errores máximos permisibles (e.m.p).
- **Medición:** Conjunto de operaciones cuyo fin es determinar el valor de una magnitud.
- **Mesurando:** Magnitud sometida a medición.
- **Patrón de medida.** Patrón reconocido, que sirve como base para fijar el valor de todos los otros patrones de la misma magnitud.
- **QHSE:** Quality Assurance, Health and Safety and Environment (Aseguramiento de Calidad, Salud, Seguridad y Medio Ambiente, por sus siglas en inglés)

	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS Cobre Panamá GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 169 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/012	26/09/2021	3	12-Diciembre-2020	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR METROLOGIA CONTROL DE EQUIPOS DE MEDICION					

- **Revisión:** Actividad emprendida para asegurar la conveniencia, adecuación y eficacia del tema objeto de revisión, para alcanzar los objetivos establecidos.
- **SGC:** Sistema de Gestión de Calidad.
- **Tolerancia de la medición:** Resultado de la evaluación destinada a caracterizar el ámbito dentro del cual se estima se encuentra el verdadero valor del mesurando, generalmente con una probabilidad dada.
- **Verificación:** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetivo de que se han cumplido los requisitos especificados.

5. POLÍTICA

El control de equipos de medición de QHSE se aplicará al mismo nivel y de la misma manera en todos los instrumentos o equipos de medición de la Administración de Servicios de Campamento.

6. PROCEDIMIENTO

i. Control de Equipos Medición

El departamento de QHSE es responsable de que los equipos de medición hayan sido verificados antes de su utilización mediante el formato MPSA/CSM/FM/QHSE/048 Verificación de equipos. De igual manera se debe elaborar el listado de los equipos de medición, asignando un código a cada equipo, así como también la ubicación donde se encuentra mediante el formato MPSA/CSM/FM/QHSE/039 Registro de Entrega de Equipo. Si aún no se ha realizado ninguna verificación, se procede a realizar un levantamiento de datos de todos los equipos de medición que lo requieran.

- En el caso de termómetros, la verificación se realiza con termómetros patrones propios, mismos que deben contar con el certificado de calibración respectivo. En caso de contar con equipos patrones nuevos, se toma como válido el certificado de calibración de origen.
- Para la verificación de balanzas se tiene la posibilidad de utilizar masas patrones, balanzas nuevas o contratar el servicio de verificación externo de entes autorizados a nivel nacional.
- En caso de requerir un servicio externo de medición ambiental o de seguridad/salud ocupacional, se debe solicitar al proveedor del servicio el certificado de calibración del equipo, utilizado para las mediciones realizadas.

Si el departamento o área es el responsable de la calibración de los equipos, el personal de QHSE debe solicitar al usuario una copia del certificado de calibración junto con toda la información requerida.

ii. Determinación de la tolerancia de verificación

El Supervisor de QHSE debe establecer el criterio de aceptación para la aceptación o rechazo de la verificación de los instrumentos o equipos de medición.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE Cobre Panamá				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 170 de 6
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/012	26/09/2021	3	12-Diciembre-2020	
PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR METROLOGIA CONTROL DE EQUIPOS DE MEDICION					

Para el caso de termómetros, se adoptará como tolerancia el valor de exactitud establecido por el proveedor del equipo.

iii. Frecuencia de verificación de Equipos y/o Instrumentos

La frecuencia de verificación de equipos, debe efectuarse de acuerdo a lo establecido, con una frecuencia mínima de 6 meses. De la misma manera, debe efectuarse la verificación, en caso de detección o sospecha de falla en el funcionamiento del equipo.

iv. Método de Verificación de Termómetros

Para la verificación de termómetros de punción se utilizarán los siguientes métodos de verificación:

a) Método de Punto Hielo

- Llenar de agua un recipiente y agregar hielo hasta que la temperatura de la mezcla se equilibre aproximadamente a 0 °C.
- Sumergir la varilla del termómetro patrón y la del termómetro a verificar dentro de la mezcla de agua con hielo, hasta que el sensor del mismo se encuentre sumergido. No dejar que la varilla toque los lados o el fondo del recipiente.
- Esperar hasta que las lecturas de los termómetros se estabilicen y registrar los valores en el formato MPSA/CSM/FM/QHSE/048 Verificación de equipos. Realizar 5 repeticiones de la verificación.

b) Método de Punto de Ebullición

- Sumergir sonda del termómetro patrón y la del termómetro a verificar en un recipiente con agua hirviendo (punto de ebullición). No dejar que la sonda toque los lados o el fondo del recipiente.
- Esperar hasta que las lecturas de los termómetros se estabilicen y registrar los valores en el formato MPSA/CSM/FM/QHSE/048 Verificación de equipos. Realizar 5 repeticiones de la verificación.

Para el caso de termómetros laser (infrarrojos), efectuar la medición en una superficie que se encuentre a temperatura constante.

v. Método de Verificación de Balanzas

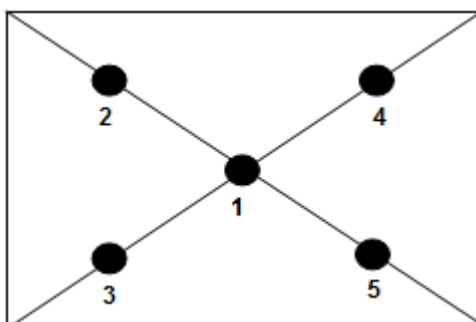
Para la verificación de balanzas se tiene la posibilidad de utilizar masas patrones, uso de balanzas nuevas (productos con peso conocido), efectuar la contratación de un ente autorizado a nivel nacional (externo).

Para efectuar la verificación, se deben seguir los siguientes pasos:

- Las masas patrones deben contar con el certificado de calibración respectivo.

	 SERVICIOS DE CAMPAMENTOS Cobre Panamá GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/012	Día Emitido: 26/09/2021	No. Revisión . 3	Día Rev.: 12-Diciembre-2020	Página 171 de 6
	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR METROLOGIA CONTROL DE EQUIPOS DE MEDICION				

- Se debe realizar mediciones, tomando 5 puntos de referencia.
- Utilizar masas patrones de 5, 10, 20 y 50 kg, tomando en cuenta la carga habitual de uso



Los datos obtenidos de la verificación se deben registrar en el formulario Verificación de Equipos y/o Instrumentos

vi. Identificación de Equipos Verificados

El Supervisor de QHSE, debe identificar el equipo cada vez que estos sean verificados en el formulario **Control de Verificación**, en el cual se debe colocar el código del equipo, la fecha de verificación y próxima verificación.

vii. Equipos Fuera de Rango Aceptable

En el caso de que se detecten equipos de medición, fuera de los rangos tolerables, se debe evaluar el estado del equipo y realizar una verificación de calibración de ser necesario. Si en la verificación el equipo o instrumento queda fuera del rango de tolerancia, éste se debe retirar e identificar para evitar su uso y completar el formato MPSA/CSM/FM/QHSE/015 Formulario de No Conformidad.

- En el caso de verificar que el equipo presenta una falla de funcionamiento, retirar el equipo de funcionamiento y solicitar el servicio de calibración siguiendo el proceso de compras.
- En caso de detectar la falla de un equipo luego del control de temperatura de alimentos, se debe proceder con una nueva medición de los alimentos, con un termómetro diferente.
- Para los termómetros, la detección de temperaturas fuera de rango en línea fría o caliente, se procederá a retirar los productos y efectuar la reposición de los mismos.
- Para productos de Almacén (refrigerados o congelados) con rangos de temperatura inaceptables, se procede a eliminar los productos No Conformes.
- En caso de detectar que la temperatura de los mismos no cumple con los rangos requeridos, proceder de acuerdo a lo establecido en el procedimiento MPSA/CSM/POE/QHSE/006 Acción Correctiva Preventiva y Mejora.

N°089-2020 DSA/RSC

Penonomé, 8 de septiembre de 2020

A QUIEN CONCIERNE

La presente tiene como finalidad, hacer constar que la Empresa Controladora de Plagas denominada **FUMI EXPRESS**, cuya ubicación domiciliar en Urbanización Nuevos Altos del Río, Casa 55, Corregimiento de Río Abajo, Distrito de Panamá, Provincia de Panamá, propiedad de FUMI EXPRESS, S.A; cuyo representante legal es Roque **Fidel Alvarado Muñoz** con **cédula de identidad personal 9-135-992**, solicita renovar el Registro en la Región de Salud de Coclé de las actividades de control de plagas domésticas, industriales y/o marítimas, cuyo local habilitado se encuentra ubicado en Las Guías Oriente, Vía Interamericana, Corregimiento de Río Hato, Distrito de Antón, Provincia de Coclé.

Luego, de haber presentado toda la documentación correspondiente y el permiso Sanitario de Operación vigente, mediante resolución No. 1696 de 16 de julio de 2020 expedida por el Ministerio de Salud, el acta de inspección sanitaria No. 6205 satisfactoria, según lo establecido por el decreto ejecutivo No. 176 de 27 de mayo de 2019 y la Resolución Ministerial No. 0616 de 1 de julio de 2011, que establece el procedimiento sanitario-administrativo (Art. Quinto) que debe cumplir con la tramitación del permiso Sanitario de Operación de las Casas Controladoras de Plagas y funcionamiento de las mismas que operan en las regiones sanitarias distintas a las sedes que dice el Permiso Sanitario de Operación. Por lo anterior expuesto, se concede VISTO BUENO para ejercer su actividad en el punto establecido.



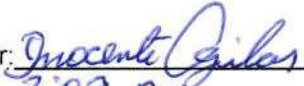
Dra. Obdulia Araica de Montilla
Jefa de Salud Pública
Sistema Regional de Salud de Coclé





Dr. Mario Lozada
Director del Sistema Regional de
Salud de Coclé

Fundamento Legal: Código Sanitario, Ley 66 del 10 de noviembre de 1947, modificado por la Ley 40 de 16 de noviembre de 2006, Decreto Ejecutivo No. 176 de 27 de mayo de 2019, Resolución Ministerial No. 0616 de 1 de julio de 2011, Decreto Ejecutivo No. 386 de 4 de septiembre de 1997.

Recibido por: 
Fecha: 3:02 p.m.
Hora: 11/09/2020

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/00	16-Ago-2021	3	16-Ago-2021
Introducción a Procedimiento Operativos Estándar dentro de Cocina y Areas de Almacén				

Se ha establecido algunos Procedimiento de Forma estándar, agregando puntos importantes que nos permiten mantener el control a nivel de Operación y demás.

Se desarrollarán como documentos de seguimiento independiente, pero siendo parte de la misma línea de herramientas de controles los siguientes documentos, Trazabilidad, Manejo d desechos, Manejo de aceites y grasas, Proveedores y recibo de Materia Prima. Control Microbiológico y control de alérgenos.

Serán aplicables a los Deptos, de cocina y Bodega de alimentos en todos los campamentos de Minera Panamá.

POE: Procedimiento Operación Estándar



	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE & CAPACITACION				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/023	Día Emitido:	No. Revisión . 1	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 1 de 14
	CONTROL MICROBIOLÓGICO				

1 OBJETIVO

Contar con una guía que permita establecer las acciones necesarias para el control microbiológico dentro de la operación cadena de suministros y servicio de alimentos con el fin de mantener la inocuidad de los productos y servicios ofrecidos.

2 ALCANCE

Este procedimiento aplica para las operaciones de cocina y bodega de alimentos, que estén dentro del servicio de campamento.

3 RESPONSABILIDAD:

- **Coordinador de Cocina:** Comunicar efectivamente este procedimiento a todo el personal bajo su cargo, ser parte en el equipo de investigación en el caso de desviaciones en los controles microbiológicos, organizar con el equipo de QHSE en plan para muestreo microbiológicos.
- **Chef:** Velar por el cumplimiento de los planes de controles microbiológicos y de luminiscencia descritos en este POE, atender las acciones correctivas que surjan en caso de desviaciones en los controles microbiológicos.
- **Supervisores de área:** realizar toma de muestras para envío a análisis microbiológicos
- **Coordinador de Bodega:** Comunicar efectivamente este procedimiento a todo el personal bajo su cargo, ser parte en el equipo de investigación en el caso de desviaciones en los controles microbiológicos, organizar con el equipo de QHSE en plan para muestreo microbiológicos.
- **Supervisor y Oficiales de QHSE:** Brindar soporte en la toma de muestras microbiológicas de alimentos, superficies vivas e inertes, aguas y ambientes, informar claramente sobre resultados de análisis microbiológicos al coordinador de área, liderar la investigación en caso de desviaciones en controles microbiológicos.
- **Servicio de laboratorio externo:** cumplir con los requisitos descritos dentro de este programa, comunicar los cronogramas mensuales de envío de muestras para análisis externos.

4 DEFINICIONES:

- **Acción correctiva:** Acción encaminada a eliminar las causas que han dado lugar a una no conformidad con el fin de prevenir su recurrencia.
- **Acción de contención:** Acción encaminada a contener o paliar los efectos del problema detectado y evitar su recurrencia y en especial sus efectos sobre la emisión de informes.
- **Acción reparadora:** Acción encaminada a corregir de manera inmediata el efecto provocado por una No Conformidad en el pasado.
- **Alimento:** toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquiera otra sustancia que se utilicen en la elaboración o preparación
- **Asepsia:** Ausencia de microorganismos causantes de enfermedad.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE & CAPACITACION			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/023	Día Emitido:	No. Revisión . 1	Día Rev.: 18-Agosto-2021
	CONTROL MICROBIOLÓGICO			

- **BPM:** Buenas prácticas de manufactura destinadas a mantener la inocuidad.
- **Desviación:** Resultado de microbiología no conforme.
- **ETA's:** enfermedad transmitida por alimentos
- **Higiene:** Normas y técnicas que tienen por objeto la conservación de la salud y la prevención de la contaminación.
- **Hisopo:** Instrumento con punta de algodón o de rayón que se utiliza humedecido con solución diluyente para facilitar la recuperación bacteriana, en el muestreo de superficies.
- **Inocuidad de los alimentos:** la garantía de que un alimento no cause daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.
- **Limite microbiológico:** un parámetro de gestión de riesgos que indica la aceptabilidad microbiana o el funcionamiento de un proceso, después de conocer los resultados del muestreo y análisis para la detección de microorganismos, sus toxinas.
- **Microorganismos indicadores:** Microorganismos que influyen en la calidad como transformación de propiedades organolépticas, vida útil y deficiencias en los procesos, dentro estos se consideran mesófilos aerobios, *Estafilococos aureus*, heterótrofos, coliformes y enterobacterias.
- **Microorganismos patógenos:** Microorganismos que representan peligro para la salud pública como la *Salmonella*, *E. coli* y *Listeria monocytogenes*.
- **My compliance:** Plataforma corporativa de gestión para acciones, no conformidades
- **No Conformidad (NC):** incumplimiento de los requisitos como la presencia de un patógeno o recurrencia en un indicador de calidad e higiene.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en una superficie que está en contacto con los alimentos y que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.
- **POE:** Procedimientos operativos estándares donde se describe las actividades y acciones para un proceso específico.
- **QHSE:** Departamento de Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.
- **Riesgo:** Probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies contaminadas.
- **Work intruction:** Instrucciones de trabajo.

5 PROCEDIMIENTO:

5.1. Análisis microbiológicos

Las operaciones de cocina y bodega de alimentos dentro del servicio de campamento cuentan con un plan de muestreo de análisis microbiológicos, en este plan se incluye, pero no se limita a:

- Análisis de agua potable /agua en botellas
- Hisopados de manos
- Análisis de superficies inertes
- Análisis de alimentos

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE & CAPACITACION				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/023	Día Emitido:	No. Revisión . 1	Día Rev.: 18-Agosto-2021	Página 2 de 14
	CONTROL MICROBIOLÓGICO				

- Las muestras para el análisis microbiológico de manos son recolectadas siguiendo la instrucción de trabajo Work instruction hisopado de manos MPSA/CSM/WI/QHSE /02
- Las muestras para el análisis microbiológico de alimentos son recolectadas siguiendo la instrucción de trabajo Work instruction recolección de muestras de alimentos MPSA/CSM/WI/QHSE /03.
- Las muestras para el análisis microbiológico de aguas son recolectadas siguiendo la instrucción de trabajo Work instruction recolección de muestras de aguas MPSA/CSM/WI/QHSE /04.
- Las muestras para el análisis microbiológico de ambientes de trabajo son recolectadas siguiendo la instrucción de trabajo Work instruction recolección de muestras de ambientes MPSA/CSM/WI/QHSE /05.
- Toda muestra es colocada en recipientes limpios.
- Toda muestra que cae al suelo es desechada.
- Luego de finalizada la recolección, las muestras son enviadas al laboratorio en el menor tiempo posible siguiendo la instrucción de trabajo Work instruction transporte de muestras para análisis microbiológicos MPSA/CSM/WI/QHSE /05

5.4. Análisis a través del luminómento

Las áreas que están en contacto con los probables contaminantes son puntos principales del programa de limpieza y desinfección, debido esto dentro operaciones de cocina y bodega de alimentos que estén dentro del servicio de campamento se realiza un monitoreo como seguimiento en puntos principales donde la presencia de cualquier contaminante puede generar ETA's, estas áreas son muestreadas mensualmente, sin limitarse al departamento de QHSE y los supervisores de área a través del sistema 3M [™] Clean-Trace [™] Surface ATP teniendo las siguientes consideraciones:.

- El área de muestreo es una dimensión de 10 X 10 cm., y en áreas de difícil acceso tanta superficie como sea posible.
- Presionando el hisopo sobre la superficie haciéndolo girar sobre sí mismo para recoger la mayor cantidad de residuo posible.
- Después de haber muestreado introduzca el hisopo dentro de la funda.
- La muestra se puede dejar hasta 4 horas en el escobillón, pero una vez que el dispositivo se ha activado, se debe leer en el luminómento entre 10 y 60 segundos.

El plan análisis a través del luminómento incluye los siguientes puntos:

Muestreo a través del sistema Clean trace 3M	
Área	Punto de muestreo
Ensalada y Frutas	Mesa
	Tablas de picar
	Cuchillos
	Rebanadoras
Cocina Caliente	Carrito Caliente
	Mesa
	Marmita

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE & CAPACITACION

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/023

Día Emitido:

No. Revisión :
1

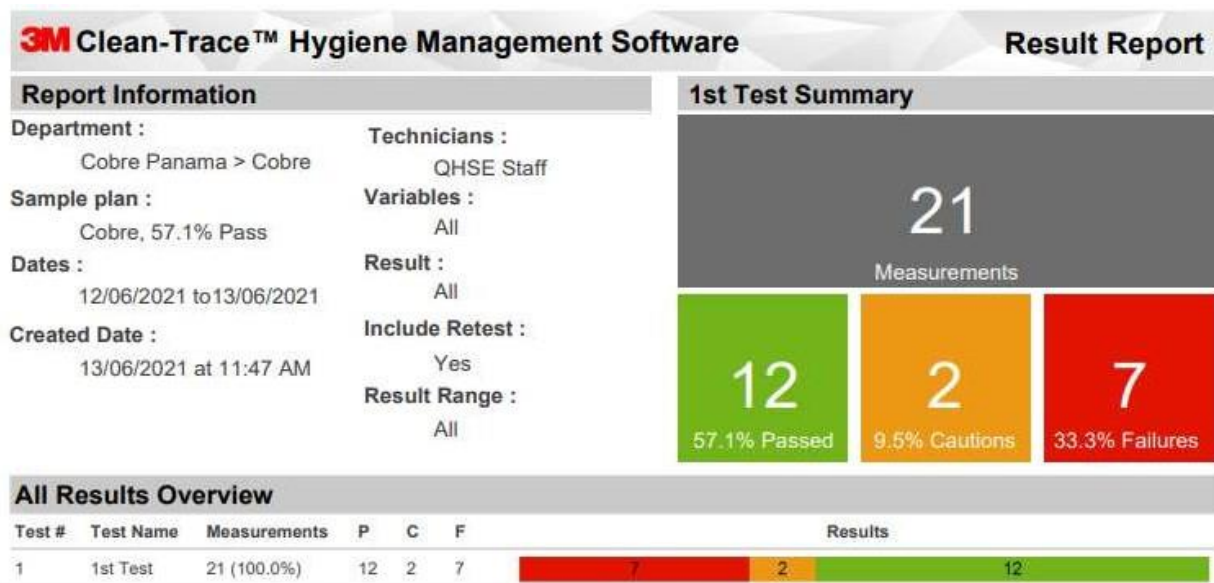
Día Rev.:
18-Agosto-2021

Página 2 de 14

CONTROL MICROBIOLÓGICO

	Horno
Línea	Baño maría
	Chicheras
	Carrito caliente
	Nevera
Panadería	Mesa
	Batidora
	Fermentador
	Cortadora de pan
Steward	Tablas de picar
	Cucharones/Tenazas/Cuchillos
	Cooler blanco/negro
	Bandejas/chafing
Logística	Cambros
	Mesa
	Carrito caliente
	Nevera
	Baño maría

Al finalizar el muestreo de los puntos en las diferentes áreas a través del sistema 3M™ Clean-Trace™ Surface ATP, se genera un reporte que es enviado al chef a cargo de la cocina o supervisor de área, con el plan de acciones correctivas de acuerdo con MPSA / CSM / SOP / QHSE 006.



 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE & CAPACITACION			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/023	Día Emitido:	No. Revisión . 1	Día Rev.: 18-Agosto-2021
	CONTROL MICROBIOLÓGICO			

Al sospechar que una materia prima está contaminada por un microorganismo, este producto permanece en cuarentena, el coordinador de área solicita al proveedor, respaldo de los análisis microbiológicos realizados y se envía una muestra para un análisis en el laboratorio, de requerir pruebas especiales el coordinador de bodega solicita el análisis por un laboratorio externo.

6. MONITOREO

Se realiza un monitoreo mensual durante la auditoría interna dentro de la plataforma My compliance de acuerdo a la programación para el cumplimiento del programa, se proporciona dentro del informe de auditoría los puntos que necesitan acciones correctivas. Todas las Acciones Correctivas completadas se registran dentro de la plataforma como preparación para la re-auditoría.

7. ACCIONES CORRECTIVAS

Todas las acciones correctivas se abordan de acuerdo con MPSA / CSM / SOP / QHSE 006, Acciones Correctivas.

7.1. Resultados insatisfactorios con presencia de patógenos

- Cuando los resultados de las pruebas realizadas para comprobar el cumplimiento de los criterios establecidos sean insatisfactorios, el oficial de QHSE a cargo del laboratorio comunica la presencia de microorganismos patógenos al supervisor del área, inmediatamente que obtienen los primeros resultados.
- La presencia de patógenos en resultados de las pruebas realizadas, se considera una no conformidad inmediata a los procedimientos establecidos, se registra en la plataforma Non conformance reports de My compliance utilizando la categoría dependiendo el área, las acciones correctivas para asignar a la no conformidad son las que surgen de la investigación.
- Posterior a la comunicación, se inicia la investigación con el fin de poder determinar las posibles causas raíces de la desviación de los criterios establecidos utilizando el formato corporativo 30.3 incident investigation.
- En la investigación se toma como referencia preguntas como: ¿qué ha sucedido?, ¿dónde?, ¿cómo?, ¿desde cuándo?, para poder concluir con el “por qué”.
- No se establecen causas del tipo: “error puntual”, “error humano”, a menos que se tengan evidencias que justifiquen dichas conclusiones.
- La investigación es realizada por los oficiales a cargo del lab, el oficial de QHSE en turno en el campamento y personal asignado del área donde surge el incumplimiento del criterio establecido.
- Las recomendaciones que surgen de la investigación son entregadas en un periodo no mayor de 5 días al encargado de QHSE y al encargado del área donde se realizó el análisis, utilizando el formato corporativo 30.3 incident investigation.
- La acción correctiva que surge del formato corporativo 30.3 incident investigation, es asignada en la plataforma My Compliance dentro de la no conformidad creada.

7.2. Resultados insatisfactorios con presencia de indicadores de calidad e higiene.

- Cuando los resultados de las pruebas realizadas demuestren presencia de los indicadores de higiene y

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE & CAPACITACION

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/023

Día Emitido:

No. Revisión .
1

Día Rev.:
18-Agosto-2021

Página 2 de 14

CONTROL MICROBIOLÓGICO

calidad se realiza el conteo total de la muestra analizada teniendo en cuenta los límites de alerta, la incidencia de resultados fuera del límite por encima de 25% es considerado insatisfactorio.

- El límite de alerta se establece de 10 UFC por encima del límite descrito en el MPSA/CSM/SOP/QHSE XXXX procedimiento de ensayos y el MPSA/CSM/SOP/QHSE XXXX procedimientos de recolección, transporte y almacenamiento de muestras
- Para los resultados insatisfactorios se registra una acción de contención en la plataforma My Compliance y se le proporciona un seguimiento a través de prueba consecutivas durante 3 semanas según el tipo de análisis, si a la tercera semana los resultados no han sido corregidos se crea una No conformidad basada en el incumplimiento de los principios de HACCP o sistema de gestión, dentro de la plataforma Non conformance reports de My compliance utilizando la categoría dependiendo el área.
- La acción de contención a crear detalla las recomendaciones técnicas al área asignada, donde se demuestren evidencias tacitas de proceso, sin caer en acciones de seguimiento o reorientaciones solamente, Estas acciones refuerzan a través de controles adicionales, procesos de supervisión reforzados, restricciones temporales de uso en equipos o en cualificaciones del personal, etc.
- Al crear la No conformidad se inicia la investigación con el fin de poder determinar las posibles causas raíces de la desviación en los criterios establecidos utilizando el formato corporativo 30.3 incident investigation.
- La investigación es realizada por los oficiales a cargo del Lab, el oficial de QHSE en turno en el campamento y personal asignado del área donde surge el incumplimiento del criterio establecido.
- Las recomendaciones que surgen de la investigación son entregadas en un periodo no mayor de 5 días al encargado de QHSE y al encargado del área donde se realizó el análisis, utilizando el formato 30.3 incident investigation.
- Las acciones que surgen del formato corporativo 30.3 incident investigation, son asignadas en la plataforma My Compliance dentro de la no conformidad creada.

8. REFERENCIA Y/O DOCUMENTACIÓN APLICABLE

No.	Nombre del documento	Numero de referencia
1	Cadena de custodia	CSM/FM/QHSE/XXXX
2	Hisopado de Manos	MPSA/CSM/WI/QHSE/XXXX01.
3	Hisopado de superficies	MPSA/CSM/WI/QHSE/XXXX02.
4	Recolección de muestras de alimentos	MPSA/CSM/WI/QHSE/XXXX04.
5	Recolección de muestras de aguas	MPSA/CSM/WI/QHSE/XXXX05.
6	Recolección de muestras de ambientes	MPSA/CSM/WI/QHSE/XXXX06.
7	Seguridad alimentaria	MPSA/CSM/SOP/CAT/003
8	Seguridad del agua	MPSA/CSM/ /CAT/
9	Salud e higiene de los empleados	MPSA/CSM/ /CAT/
10	Limpieza y desinfección de superficies	MPSA/CSM/ /CAT/
11	Prevención de la contaminación cruzada	MPSA/CSM/ /CAT/
12	Informe de resultados microbiológicos	MPSA/CSM/FM/QHSE/0
13	Plan de muestreo microbiológico por campamento	MPSA/CSM/FM/QHSE/0

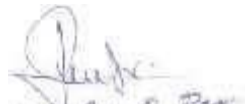


PROYECTO MINA DE COBRE PANAMA

Informe de Microbiología de Superficies y Aguas

Documento No.
2108_Informe de resultados_0040

Informe N°	Periodo reportado	Elaborado por	Fecha de Emisión del Reporte
0040	Agosto 2021	Laboratorio Industrial Ramos y Ramos 	01/09/2021


Dayana O. Ramos
Tecnóloga Médica
Reg. 1028

LABORATORIO INDUSTRIAL RAMOS Y RAMOS

Ramos & Asociados, S.A.
Calle Victoriano Lorenzo, Penonomé, Coclé
Teléfono: 991-1701



INFORME DE RESULTADOS

Nombre del Cliente: MINERA PANAMÁ
Dirección del Proyecto: DONOSO, COLÓN

DATOS DE LA MUESTRA:
Tipo de Muestra: AGUAS, SUPERFICIES
Tipo de envase: BOLSA PLÁSTICA ESTÉRIL
Preservación: FRÍO
Norma: Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 21-2019 (Agua Potable)
Cadena de Custodia: 20210825-Cadena de custodia LAB Ramos SUPERFICIES Y AGUA POTABLE-COB
Recolectado por: Oliver Guerrero

Fecha de toma de muestras: 25/08/2021
Fecha de entrega de muestras: 25/08/2021
Entrega de resultados: 01/09/2021

Analista: LICDO. JUAN O. RAMOS

SITE	SAMPLE REFERENCE	SAMPLE POINT	LAB REF	SAMPLE TYPE	DATE	TIME	SOURCE	COMMENT	TEST METHOD	VARIABLE	VALUE	UNIT	DETECTION LIMIT
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-043459	995	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:10	RAMOS LAB	Dalila Castillo. Línea	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	7370	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-043459	995	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:10	RAMOS LAB	Dalila Castillo. Línea	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-043459	995	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:10	RAMOS LAB	Dalila Castillo. Línea	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	40	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-43340	996	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:12	RAMOS LAB	Vielka Gonzalez. Línea	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	6300	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-43340	996	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:12	RAMOS LAB	Vielka Gonzalez. Línea	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-43340	996	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:12	RAMOS LAB	Vielka Gonzalez. Línea	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	690	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-035115	997	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:14	RAMOS LAB	Ruth de León. Línea	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	91000	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-035115	997	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:14	RAMOS LAB	Ruth de León. Línea	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-035115	997	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:14	RAMOS LAB	Ruth de León. Línea	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	1460	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-027494	998	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:16	RAMOS LAB	Danilo Gómez. Cocinero	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	4700	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-027494	998	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:16	RAMOS LAB	Danilo Gómez. Cocinero	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-027494	998	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:16	RAMOS LAB	Danilo Gómez. Cocinero	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	510	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-030770	999	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:18	RAMOS LAB	Lenin Bown. Cocinero	Petrifilm	Mesófilos Aerobios	4620	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-030770	999	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:18	RAMOS LAB	Lenin Bown. Cocinero	Petrifilm	Coliformes Totales	< 10	UFC/área	< 10
COBRE	2108 Informe de resultados_ MINERA 0040	MB-COB-030770	999	Superficie Viva de manos	08/25/2021	11:18	RAMOS LAB	Lenin Bown. Cocinero	Petrifilm	Staphylococcus Aureus	530	UFC/área	< 10

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/018	Día Emitido:	No. Revisión . 1	Día Rev.: 17/08/2021
	GESTIÓN DE RESIDUOS			

1.0 OBJETIVO

Establecer las responsabilidades y lineamientos del proceso de gestión de residuos con el fin de prevenir su impacto en el medio ambiente, evitar proliferación de plagas y roedores que pueda afectar la inocuidad alimentaria.

2.0 ALCANCE

Este procedimiento aplica para las operaciones de cocina y bodega de alimentos, que estén dentro del servicio de campamento.

3.0 POLÍTICA

4.0 RESPONSABILIDAD

4.1 Supervisor de bodega:

Velar por el cumplimiento de la correcta disposición de desechos y comunicación al personal bajo su cargo.

4.2 Supervisor de cocina:

Asegurar que los procesos de segregación y disposición de desechos se manejen de manera correcta.

4.3 Proveedor de servicio de recolección y disposición final: Garantiza el retiro de los desechos de las áreas externas de bodega y cocina hasta el centro de acopio con el fin de evitar generación de olores y contaminación ambiental.

5.0 DEFINICIONES:

- **Almacenamiento temporal:** Lugar específico para depositar los residuos de manera separada y clasificada, de modo que no se encuentren a la intemperie y no causen daño ambiental de salubridad o de estética, hasta cuando los recolectores retiren el material.
- **Basura o desecho:** Material que es destinado para los rellenos sanitarios por el recolector, no incluye material reciclable ni compostable o de alguna manera aprovechable.
- **Desperdicios de alimentos.** Residuos animales y vegetales resultantes de la manipulación, el almacenamiento, la venta, la preparación, la cocción y la presentación de los alimentos.
- **Residuo de alimento:** Cualquier sustancia comestible, cruda o cocida descartada o prevista de ser descartada.
- **Residuo orgánico:** Residuo biodegradable que se descompone naturalmente y tiene la propiedad de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otra materia orgánica. Los residuos orgánicos incluyen restos de comida, restos vegetales y animales.
- **Residuo:** La basura, desechos producidos por los humanos, incluyendo los residuos sólidos urbanos.
- **Residuos Sólidos:** Materiales, elementos u objetos de características físicas sólidas cuyo generador elimina, se propone eliminar o está obligado a eliminar por las leyes y reglamentos vigentes.
- **Contaminación:** La contaminación es la introducción de sustancias u otros elementos físicos en un medio que provocan que este sea inseguro o no apto para su uso. La contaminación por basura es aquella que implica daños al suelo, aire y agua por la acumulación de residuos no deseados. Se considera que la basura está conformada por desechos depositados de forma incorrecta y concentra tanto residuos sólidos, como líquidos
- **Tanques o basurero:** Es un recipiente usado para almacenar basuras que está normalmente hecho de metal o plástico.
- **Medio ambiente:** El medio ambiente, medioambiente o entorno natural abarca todos los seres vivos y no vivos que interaccionan naturalmente, lo que significa que en este caso no es artificial.
- **Descarte:** A nivel general, el descarte es todo aquello que no sirve o que sobra. Lo descartable es lo

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/018	Día Emitido:	No. Revisión . 1	Día Rev.: 17/08/2021
	GESTIÓN DE RESIDUOS			

- **AVU's:** Aceites vegetales usados.
- **Área de almacenamiento temporal principal de los AVU's:** Espacio físico que no supone ninguna forma de eliminación donde serán almacenados temporalmente los AVU's de la cocina, después de su recolección en los puntos de generación.

6.0 PROCEDIMIENTO:

6.1. Medidas preventivas

El supervisor se asegura de que todos los residuos se colocan en los contenedores adecuados y con la protección adecuada hasta su retiro, el cual es realizado por el proveedor Site Service.

El recipiente del aceite vegetal usado se coloca en un recipiente de metal hasta que se enfríe y es trasvasado a un IBC traslúcido de 1000 litros hasta ser retirado por el proveedor externo.

Los contenedores de residuos sólidos se mantienen tapados para protegerlos del ataque de plagas (roedores, insectos, etc.).

6.1.2 Manejo de desechos

Las operaciones de bodega y cocina dentro de los servicios de campamentos cuentan con áreas específicas para disposición de desechos con cestos de basura identificados por código de color.

El supervisor se asegura que los contenedores de residuos están identificados de acuerdo a su contenido por color, cumpliendo con los códigos estandarizados (cestos rojos: residuos bioinfecciosos, cestos verdes: residuos orgánicos, cestos azules: material reciclable).

El caso específico de desechos bioinfecciosos se tratan como residuos especiales los cuales son colocados en cestos de basura de pedal con bolsas rojas y debidamente señalizados.

El proveedor Site Service retira los desechos diariamente las veces que se requiera evitando la acumulación y vertido que causen generación de malos olores, presencia de roedores que afecten la inocuidad alimentaria e impacto ambiental.

6.2 Desechos generados en cocina:

El supervisor en turno asegura que los residuos originados luego del cierre de la línea de servicio se eliminan de acuerdo al procedimiento de merma de producción MPSA/CSM/SOP/CAT/001 y se complete en el registro de control de merma MPSA/CSM/FM/CAT/035.

Los residuos sólidos se manipulan de manera que se impida la contaminación de los alimentos o fuentes de agua.

El supervisor en turno se asegura que se movilicen los desechos diariamente de las áreas de cocina y bodega hacia el contenedor de desechos para su retiro por la empresa proveedora de servicio Site Service.

Todos los residuos deben almacenarse en contenedores con tapa debidamente identificados.

El supervisor se asegura que una vez retirados los desechos se realice la limpieza y se registre en el formato de limpieza MPSA/CSM/FM/CAT/008.

La disposición final de los AVU's y grasas extraídas de las trampas de las cocinas corresponde a proveedor externo certificado, quien emitirá a la empresa contratante, certificado del tratamiento o disposición final de los residuos de AVU's y los residuos de aceites y grasas extraídas de las trampas.

6.3. Desechos de bodega:

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/018	Día Emitido:	No. Revisión . 1	Día Rev.: 17/08/2021
	GESTIÓN DE RESIDUOS			

Los residuos que se generen son colocados en contenedores debidamente identificados hasta ser retirados por el proveedor Site Service para su manejo y disposición final.

6.3.1 Producto en cuarentena

El supervisor se asegura de que al detectarse un producto no conforme se mantenga en cuarentena hasta realizar la investigación siguiendo las instrucciones del procedimiento de cuarentena del MPSA/CSM/SOP/QHSE/007 de requerir su descarte se utiliza la forma de descarte MPSA/CFM/FM/WH-002

6.4 Desechos bioinfecciosos mascarillas

Al usar mascarilla desechable y otros materiales contaminados, es fundamental utilizarlos y desecharlos correctamente para evitar que aumente el riesgo de transmisión asociado con su uso y su eliminación.

Se mantiene un manejo diferenciado de los desechos tales como: las mascarillas y guantes, al igual que desechos posiblemente contaminados como pañuelos desechables, se colocan en bolsas rojas y recipiente con tapa, para luego ser llevados al centro de acopio por el personal de Site Service al destino final.

Manejo seguro de la disposición final:

Cerrar ambas bolsas por separado y colocar en el área de almacenamiento temporal de desechos sólidos (para ser retirada por el personal de Site Services).

6.5 Movimiento de descarte:

El supervisor en turno se asegura de que los materiales destinados para descarte se eliminen correctamente utilizando el formato MPSA/CFM/FM/WH/002 Procedimiento de descarte camp service.

6.6 Producto en cuarentena:

El supervisor se asegura de que al detectarse un producto no conforme se mantenga en cuarentena hasta realizar de la investigación siguiendo las instrucciones del procedimiento de cuarentena del MPSA/CSM/WH/SOP/007 al realizarse el descarte utilizar el formato de control de descarte MPSA/CFM/FM/WH-002

7.0 MONITOREO

Se realiza un monitoreo diario en donde el supervisor se asegura que el retiro y limpieza de las áreas de desecho se realizan con la frecuencia establecida y se completa en el formato de limpieza de depósitos de basura MPSA/CSM/FM/CAT/008.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/024	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021
	Proveedores y Recibo de Materia Prima			

1 OBJETIVO

Dar los requerimientos a los proveedores según sea su producto, y que cumplan con las normativas y reglamentos nacionales e internacionales en aspectos de inocuidad alimentaria, con sus Buenas Practica de Manufactura (BPM), Análisis de Peligro y Control de Puntos Críticos (HACCP) y su Procedimiento Operacional Estandarizado de Saneamiento (POES), como también los lineamientos establecidos por Minera Panamá.

Todo esto nos ayudara a verificar la recepción de los productos alimenticios para asegurar su integridad antes del almacenamiento y describir las acciones que se realizan en recepción de productos (Alimentos o No Alimentos), enfocados principalmente en la disminución de los riesgos de salud, las medidas correctivas y/o preventivas básicas y evitar que se produzcan intoxicaciones en el proyecto y su actividad se realicen de forma segura.

2 ALCANCE

Esto se aplica para todos los proveedores internos y externos en temas de alimentos y químicos para las áreas en donde se realizan las recepciones y entrega de producto en Mina/Puerto de servicio de campamento.

3 POLÍTICA

Todos en los campamentos en operaciones de la Mina / Puerto deben respetar el procedimiento de la misma manera y al mismo estándar.

4 RESPONSABILIDAD

La responsabilidad del cumplimiento de este procedimiento recae en varios departamentos, como lo son Compras y Warehouse; además de todas las áreas que, de una forma u otra, entran dentro del proceso de recepción y entrega de productos dentro del campamento. El departamento de QHSE debe dar seguimiento de este procedimiento y ser garante que este se ejecute.

Proveedores deben seguir los lineamientos de este Procedimiento y Normativas Nacionales o internacionales que Minera Panamá le solicite para que su proceso sea más seguro.

5 DEFINICION

- **ASC:** Administración de Servicios de Campamentos
- **SGC:** Sistema de Gestión de Calidad.
- **QHSE:** Quality Health and Safety and Environment (Aseguramiento de Calidad, Salud, Seguridad y Medio Ambiente, por sus siglas en inglés).
- **BPM:** Buenas Practicas de Manufacturas.
- **HACCP:** Hazard Analysis and Critical Control Points (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), por sus siglas en ingles)
- **SOP:** Standard Operating Procedures (Procedimiento Operativos Estandares), por sus siglas en ingles.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 270 de 9
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/024	7-Agosto-2021	1	1-Agosto-2021	
Proveedores y Recibo de Materia Prima					

- **CONAPRED:** Comisión Nacional para el Estudio y la Prevención de Droga.
- **FIFO/FEFO:** El método FEFO de gestión de almacén organiza los lotes en función de su fecha de caducidad, los productos que entran primero son los primeros que salen.
- **WMS:** Warehouse management system.
- **CSM:** Camps Service Managment (Gerencia de Servicio de Campamento, por sus siglas en ingles)
- **COSHH:** Control of Substances Hazardous to Health Regulations, Control de Sustancias Peligrosas para la Salud.
- **ISMS:** Information Security Management System es un sistema de gestión documentado que consta de un conjunto de controles de seguridad que protegen la confidencialidad, disponibilidad e integridad de los activos frente a amenazas y vulnerabilidades en el área de Warehouse.
- **Proveedores:** Es el que suministra productos o servicios en condiciones de inocuidad (que no sea nocivo para la salud), calidad y seguridad, y acatar todos los lineamientos establecido por parte de Minera Panamá.
- **Gerencia General de Warehouse:** Es el que toma de información inicial de los productos desde su selección, ingreso primario, almacenamiento y próxima entrega a catering. Los colaboradores del área de Warehouse son responsables de garantizar que cumplen con los requisitos de este procedimiento, informar cualquier incumplimiento a los Coordinadores, Stock Control y Foreman.
- **Gerencia General de Compra:** Se encarga de liderar el área de compras de una empresa o institución, para garantizar que todos los procesos sean correctos a partir de los lineamientos internos de la empresa Minera Panamá
- **Gerencia General de Control de Químico:** Comprometida a llevar los controles y registros que se maneja en Minera Panamá y que están en la lista de la Comisión Nacional para el Estudio y Prevención de Droga (CONAPRED).

6 PROCEDIMIENTO

Todos los proveedores de campamento de Minera Panamá pasan por un proceso de selección para pertenecer a nuestra lista de proveedores fijos.

6.1 Documentación requerida por parte del Proveedor

En todo momento los proveedores están obligados a cumplir con la legislación nacional o internacional aplicable al servicio que están prestando, en BPM, HACCP y SOP.

El proveedor deberá entregar debidamente la documentación de los requisitos que aparecen en el Formato de Control de Proveedores (Alimentos y Otros tipos) MPSA/CSM/FM/QHSE/044, el cual nos muestra una lista de documentación de requisitos por Planta, Distribuidora, Producto y Transporte, en la cual muestra las leyes aplicables para una de cada ítem señalado.

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS

GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS

DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/024	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021	Página 271 de 9
-----------------------------------	-------------------------------	---------------------	----------------------------	-----------------

Proveedores y Recibo de Materia Prima

De igual forma se realizan auditorías a los proveedores que nos brindan sus servicios para garantizar que están cumpliendo por todo los requisitos y normativas nacionales con respecto a los aspectos de inocuidad alimentaria, con sus Buenas Practica de Manufactura (BPM), Análisis de Peligro y Control de Puntos Críticos (HACCP) y su Procedimiento Operacional Estandarizado de Saneamiento (POES).

Control de Proveedores (Alimentos y Otros tipos)

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTIÓN DE SERVICIOS DE CAMPAMENTO
DEPARTAMENTO DE QHSE
CONTROL DE PROVEEDORES (ALIMENTOS Y OTROS TIPOS)

Requisitos Proveedores Período 2021							
#1	Proveedor Familia	Requisitos para la Planta	Requisito para la Distribuidora	Requisitos del Producto	Requisitos para el vehículo y representante de la entrega	Leyes aplicables que respalden lo solicitado	EXTRAS no obligatorias
Químicos, desechables y consumibles		- Permiso de Operación Sanitario (MIRSA) - Manual de BPM. - Flujograma de procesos con sus respectivos PCC, Manual HACCP. - Evidencia Manual de POES: ✓ Limpieza y desinfección; ✓ Trazabilidad y retiro de la mercancía; ✓ Prevención de la contaminación; ✓ Control de Plagas; ✓ Control de Químicos; ✓ Salud de los Empleados; ✓ Control de fuente de ingreso de Materia Prima o Programa de control de Proveedores. - Programa de calidad de agua - Cuadro de calificaciones. - Propuesta de logística de entrega en favor de la calidad del producto. - Requisitos de biodegradabilidad.	- Permiso de Operación Sanitario (MIRSA) - Manual de BPM. - Flujograma de procesos con sus respectivos PCC, Manual HACCP. - Evidencia Manual de POES: ✓ Limpieza y desinfección; ✓ Trazabilidad y retiro de la mercancía; ✓ Prevención de la contaminación; ✓ Control de Plagas; ✓ Control de Químicos; ✓ Salud de los Empleados; ✓ Control de fuente de ingreso de Materia Prima o Programa de control de Proveedores. - Programa de calidad de agua - Cuadro de calificaciones. - Propuesta de logística de entrega en favor de la calidad del producto. - Requisitos de biodegradabilidad.	- Nombre del producto - Lista de composición - Empaque - Nombre y dirección del fabricante, emvasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto - País de origen - Identificación del lote/Carta de descripción - Marca de vida útil e instrucciones de almacenamiento - Diamante de seguridad para productos químicos. - Registro sanitario para productos químicos. - Fichas técnicas/Cartas de calidad/MSDS firmadas por el químico idóneo certificado. - Etiquetas extras para traslado de productos - Se prohíbe al doble etiquetado que altere la seguridad de un dato específico.	- Carnet de salud (blanco y verde) - Permiso sanitario de operación del vehículo - Certificado de fumigación del vehículo. - Registro de limpieza del vehículo (previa a la carga del camión para la entrega) - Uniforme - Temperatura al momento de recepción para productos congelados de -15°C a -20°C para productos refrigerados 0°C a 5°C y, para productos secos, no deberá exceder una temperatura de 34°C	- Permisos de Operación Sanitario (MIRSA) Decreto Ejecutivo 176 de 27 de mayo de 2019. - Registro sanitario Decreto NP 256 Del 13 de junio de 1962. - Carnet de salud y Uniformes Decreto Ejecutivo 94 de 8 de abril de 1997. - Fumigación de establecimiento y de Vehículos. Decreto Ejecutivo 386 de 04 septiembre de 1997. - Auditoría puntuada en base a: RTCA 67.01.33.06 BPM - Cumplir con los requisitos de las Bodegas Decreto Ejecutivo 3842 del 5 de diciembre de 2014. - Reglamento técnico DGNIT/COPAMIT 43-2001 - Higiene y Seguridad - Reglamento técnico DGNIT/COPAMIT 21-393-99 - Calidad del agua - Permiso sanitario para productos de higiene personal Decreto 178 de 12 de julio de 2001. - NFPA 704 - Materiales peligrosos - Ley No. 45 de 2007 - APCDC - Con modificaciones de la Ley 29 de 2008.	Certificación ISO 9000:2008 o 9000:2015

No. Doc. MPA/CSM/FN/QHSE/044
Día Rev.: 18 agosto 2021
Rev 5

El proveedor se compromete a garantizar el cumplimiento de lo solicitado en el pedido u orden de compra del material o del trabajo externo. El proveedor debería poder garantizar la correcta gestión y control de los residuos, emisiones atmosféricas, ruidos, efluentes residuales, productos peligrosos, afectación del suelo y mantenimiento de instalaciones, respecto al servicio prestado directamente o por terceros, en nombre del proveedor, todos deberán Cumplir los requerimientos legales descrito en Formato de Control de Proveedores (Alimentos y Otros tipos).

El proveedor deberá facilitar la documentación ambiental y de seguridad que se le solicite o requiera, todos los proveedores deben contar dentro de su empresa con el Reglamento General de Prevención de los Riesgos Profesionales y seguridad e Higiene en el trabajo, como lo establece el Resolución N° 45,588-2011-J.D. de la Junta Directiva de la Caja de Seguro Social.

6.2 Pre notificación de entregas (Cronograma de entregas)

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 272 de 9
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/024	7-Agosto-2021	1	1-Agosto-2021	
Proveedores y Recibo de Materia Prima					

Como pre-requisito, todas las entregas de existencias hechas en los almacenes, deben tener como notificación el *Cronograma de Entregas* (*MPSA/CSM/FM/WHS/004*) elaborado la semana anterior a la(s) dicha(s) entrega(s). Data Entry deberá comunicar los detalles de los productos a recibir de un proveedor a los almacenistas.

Data Entry transmitirá la(s) orden(s) de compra(s) (PO) de forma electrónica, ya que los PO pueden convertirse simplemente del WMS (ISMS).

En caso de que el envío contenga productos peligrosos, ya sea en parte o en su totalidad, el responsable de la compra involucrado, solicitará los datos de materiales pertinentes (SDS) del proveedor según Sistema Globalmente Armonizado, preferiblemente antes de que el envío llegue al almacén y las digitalizará en la carpeta compartida para que los colaboradores al momento de su manipulación sean instruidos almacenistas de acuerdo con el Procedimiento de Control de Químicos - COSHH (MPSA/CSM/SOP/QHSE 015) de dicho químico.

6.3 Llegada de vehículos

Todos los vehículos de proveedores tienen que tener actualizado el permiso mensual de acceso al proyecto (gate pass). La entrada de vehículos está regulada por los procedimientos de circulación (inducción de manejo) y seguridad del sitio.

Posteriormente el transportista del proveedor debe entregar la documentación y evidenciar equipos en cada una de su entrada a warehouse, los cuales son:

- Certificado Sanitario vigente.
- Certificado de Fumigación vigente.
- Formato de limpieza del vehículo que transporta la mercancía, diario. (del que lo realizo y del supervisor, dando fe del trabajo, con su logo y sello de la empresa)
- Carne verde y carne blanco vigentes, del conductor como de sus ayudantes.
- Extintor
- Kit de derrame
- Sus equipos de protección personal, como es el Uniforme, botas de seguridad, guantes, overoles si aplica, casco y lentes.
- Pertigas / Luz de escolta / etc.

Posteriormente toda esta documentación debe ser registrada en el Formato de Recepción de Proveedor (MyCompliance/Audits/Camps/43), con las observaciones pertinente.

Todo los que vayan a realizar un retiro de mercancía (productos) en los almacenes dentro de los diferentes campamentos deben seguir sus lineamientos, de entrega de formato correspondiente para el retiro del producto, con su Equipos de Protección personal (casco, botas, uniforme con reflectivo, etc.)

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/024	Día Emitido: 7-Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 1-Agosto-2021	Página 273 de 9
	Proveedores y Recibo de Materia Prima				

También deberá circular por el área para la recepción de los productos, no está permitido que estén dentro de las áreas de almacenamiento, ni de descarga (rampa) u otra que determine el dueño del proceso.

6.4 Verificación de los detalles de entrega

A la entrega del producto proporcionado por el proveedor, si el cliente de almacén detecta algún defecto, diferencia de cantidad, daño, irregularidad, o que sea diferente de las normas y requisitos del acuerdo (FQML) puede inspeccionar los productos suministrados y enviar un informe al proveedor en función de sus hallazgos.

Si la entrega es correcta, el personal de la bodega confirma las notas de entrega o documentos similares. Los documentos como factura, orden de compra, nota de entrega; se archiva una vez que acepten la entrega y se llenará el Formato de Recepción de proveedores (MyCompliance/Audits/Camps/43) por parte del personal que recibe al proveedor.

Si la entrega es incorrecta, Se levantará un No Conformidad (MyCompliance/Audits/Camps/43) por parte de los Departamentos de QHSE o Warehouse con el Formato de Devolución de Productos (MPSA/CSM/FM/WHS/004), informará al proveedor de manera formal y el mismo departamento notifica al proveedor de lo sucedido. El departamento de Warehouse coordinará (si aún es necesario) el reemplazo de las no conformidades en una próxima entrega.

Para los productos rechazados se realizará con la coordinación de tres áreas, las cuales son: el Stock Control de Warehouse, el oficial de QHSE y el Chef de Catering.

6.5 Temperatura que hay que verificar antes de la Descarga (dentro del transportista del Proveedor)

Productos	Temperatura Celsius	Temperatura Fahrenheit
Secos	$\leq 35^{\circ}\text{C}$	95 °F
Refrigerados	0°C a 5°C	32°F a 41°F
Congelados	$\geq -18^{\circ}\text{C}$	$\geq -0.4^{\circ}\text{F}$

6.6 Descarga o entrega del producto (Proveedor o Cliente interno)

Todos los alimentos que se descargue pueden ser revisado por parte de los colaboradores de Warehouse o por el cliente interno para verificar que cumpla con los estándares de calidad aceptable a través de la revisión organoléptica que se percibe con los sentidos (untuosidad, aspereza, sabor, brillo, etc.), a diferencia de las propiedades químicas, microscópicas, etc. y estén claramente etiquetados.

Una verificación visual es para darse cuenta de controlar, por ejemplo:

- Ausencia de moho, enverdecimiento, cuerpos extraños o insectos,

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 274 de 9
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/024	7-Agosto-2021	1	1-Agosto-2021	
Proveedores y Recibo de Materia Prima					

- Pescado fresco: estado del hielo,
- Huevos: cáscara intacta, uso recomendado antes de 15 días.
- Mariscos y crustáceos, en buen estado (sin rastro de golpes, humedad o suciedad),
- Latas de hojalata ni abolladas ni oxidadas, El envasado al vacío ni perforado ni inflado.

A parte de todo lo mencionado deberá verificar la etiqueta del producto:

- Denominación de los productos alimenticios,
- Lista de entradas rojas con alérgenos destacados,
- Número de lote con fines de trazabilidad,
- Fecha de vencimiento (en cualquier letra, sin abreviatura),
- Frecuencia de la red,
- Sello de Sanitario,
- Información de contacto del Fabricante,
- Referencias específicas: ejemplo original, instrucciones de uso.

Al verificar el etiquetado, verifique que la fecha de caducidad sea válida o lo suficientemente larga como para permitirle administrar su inventario.

El indicador DLC / EXP DATE: indica un límite mandatorio. Se aplica a productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos, que, como resultado, son probables, después de un período corto, para presentar un peligro inmediato para la salud humana.

El DLC / EXP DATE expresa en el paquete las palabras "Para consumir antes ..." seguido de la indicación del final del mes o una referencia al lugar donde aparece esta fecha en la etiqueta; en ausencia de información clara, en el DLC: / FECHA DE CADUCIDAD: día-mes-año: el Cliente rechazará cualquier recibo de productos (esta cláusula se menciona en el contrato entre las partes)

6.7 Registro de entregas

Una vez completados los controles y conteos, el Foreman receptor sella la hoja de entrega del conductor en nombre del Departamento de Warehouse. Se entregan todos los documentos al departamento de Warehouse (Data Entry) para hacer ingreso en el sistema ISMS/WMS.

6.8 Arreglo de mercancía

Las tareas de guardado de mercancía están definidas por la funcionalidad de la bodega y por el Stock Control / Foreman de Warehouse. Se usa una estrategia de almacenamiento para identificar y asignar lugares para los bienes despachados y reconoce los atributos de almacenamiento y mercancía, así como el plan de recogida de productos/ paleta, un artículo de reposición de paleta o un destino de estantería directa, etc.

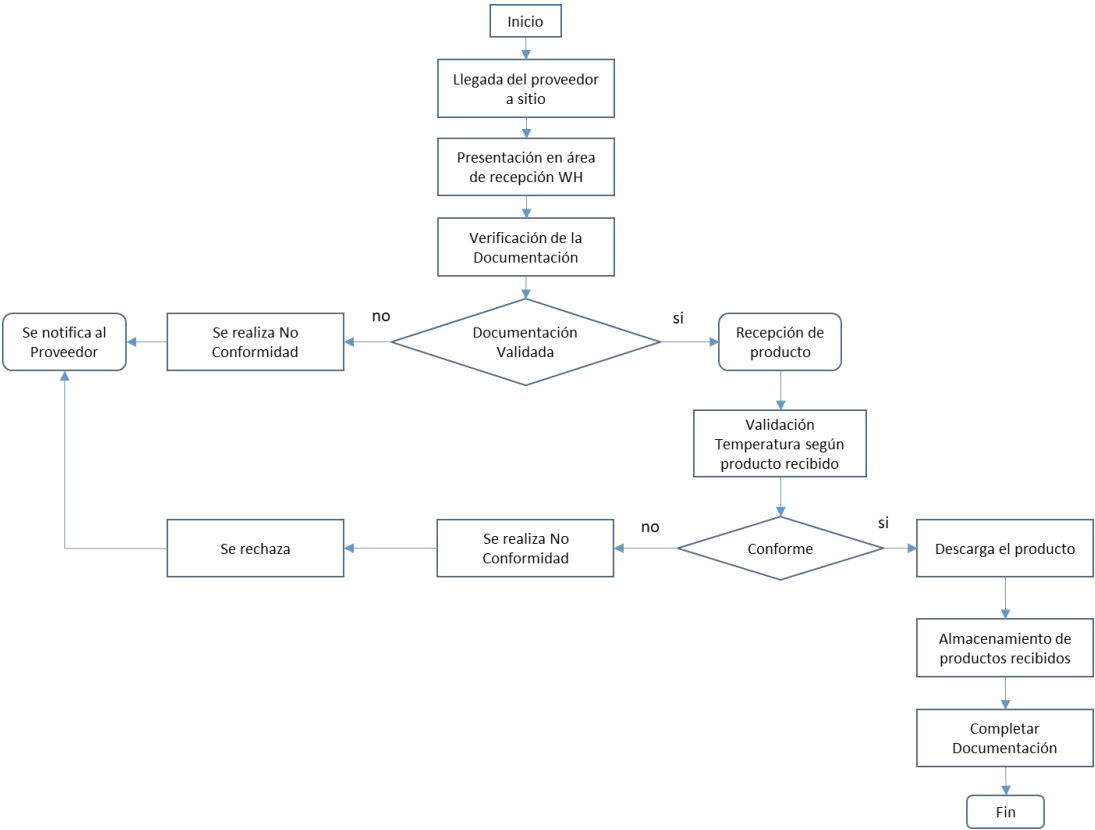
 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE				
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:	Página 275 de 9
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/024	7-Agosto-2021	1	1-Agosto-2021	
Proveedores y Recibo de Materia Prima					

El lugar debe estar limpio y ordenado, mercancía que llega debe ser acomodada de la forma que primero en caducar primero en salir (FEFO/FIFO), con este método los productos con fechas de caducidad más cercanas tendrían que ser los primeros en salir del almacén, cumpliendo con los lineamientos de seguridad alimentaria tanto en su aspecto de limpieza, distanciamiento, acopio, temperatura, controles de plaga, etc.

Además, la estrategia tendrá en cuenta la limitación de los equipos de manipulación y las cargas de trabajo seguras.

Como ejemplo, las siguientes restricciones de peso están vigentes en el almacén si se aplica: Estantería de pallet nivel 1 a 5 = 1200 kg en el piso = 1500kg.

Diagrama de Flujo de proceso de recepción de insumos en Bodega



7 MONITOREO

- Formato de Recepción de Proveedores: **MPSA/CSM/FM/QAHSE/000**
- Formato de Rechazo de Producto No conforme o No Conformidad: MPSA/CSM/FM/QAHSE/051
- Formato de Devolución de Productos: MPSA/CSM/FM/WHS/004

	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/021	Día Emitido: 13-Marzo-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 01-XXXXXX-202X
	Trazabilidad y Seguimiento de Alimentos			

1. OBJETIVO

Determinar los procedimientos para la trazabilidad de los diferentes productos que ingresan como materia prima y son utilizados en producción de platos para el servicio de alimentación de forma general, permitiéndonos así rastrear todos los procesos, para poder aclarar "cuándo y dónde fue producido qué y por quién" aplicando esto como controles internos para temas de retiro o administración hasta seguimiento del cliente.

De esta forma se aplicará el uso de este procedimiento en beneficio del conocimiento previo y post producción, de todo alimento y químico de limpieza utilizado en campamentos de Minera Panamá.

2. ALCANCE

El alcance actual del Procedimiento de Trazabilidad y seguimiento de Alimentos comprende los departamentos de catering y bodega.

Cabe señalar que la materia prima que ingresa estará sujeta a las exigencias que se solicitan en los contratos de proveedores; por lo tanto, se incluyen en el alcance de este procedimiento.

3. RESPONSABILIDAD

Coordinación de Bodega: Comprometido a realizar la toma de información inicial de los productos desde su selección, ingreso primario, almacenamiento y próxima entrega a cocina.

Coordinación de Catering: Comprometido a llevar los controles y registros apropiados para la toma de información requerida que permita conocer el proceso de elaboración de alimentos, así como la parte final de movimiento de un producto específico, que incluye la entrega del alimento al consumidor general de Minera Panamá de los servicios de Cocina.

4. DEFINICIONES

- **Rastreabilidad:** Se registra la información necesaria, como fabricantes, proveedores y distribuidores. Esta información se rastrea en todos los procesos, desde la adquisición de materias primas y piezas en bruto, hasta el mecanizado, ensamblaje, distribución y venta, para garantizar que su historia se pueda rastrear.
- **ISO:** International Organization for Standardization (Organización Internacional de Normalización).
- **SGS:** Sistema de Gestión de Calidad.

5. Procedimiento de Seguimiento en el Depto. de Almacenamiento de Alimentos o Bodega:

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/021

Día Emitido:
13-Marzo-2021

No. Revisión .
1

Día Rev.:
01-XXXXXX-202X

Página **279** de **8**

Trazabilidad y Seguimiento de Alimentos

Dentro del procedimiento de adquisición de compras se realiza la oficialización de un proveedor a través de parámetros estipulados como los descritos en el documento la PUR 002 Procedimiento para Identificación y Selección de Proveedores y la PUR 003 Procedimientos para la Evaluación y Reevaluación de Proveedores, donde se destaca los pasos principales de selección y evaluación de los mismos, una vez oficializado este proveedor se registrará por lo descrito en el la PUR 001 Procedimiento para Gestión de Compras, que pauta las relaciones siguientes.

Se realiza la compra eficacia utilizando el sistema JDE.

Una vez realizado todo el procedimiento se mantiene las solicitudes y compras en los diversos productos ingresando esto al Sistema de manejo de inventarios o Plataforma ISMS, cuyo objetivo primordial es:

Está pendiente el cómo se codificaría esta mercancía la llegar bodega, puede existir la propuesta de una etiquetada o sensores de detección de códigos QR.



- Mantener registro tanto físico como informático de las transacciones realizadas en los almacenes (solicitud de pedido, autorización de orden de compra, envío de órdenes de compra al proveedor, ingresos, transferencias a centros de coste u otros almacenes)
- Utilizar la información informática para la toma de decisiones de los diferentes departamentos de la cadena de suministros.
- Controlar los procesos donde el manejo de la información sea prioridad para gestionar procesos de forma óptima.
- Capacitar de forma continua a todos los operarios del sistema, así como a los nuevos operarios.

Una vez se culmina el proceso de gestión en plataforma se puede conocer la ubicación de la Bodega a la que irán los productos que previamente s han solicitado.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/021	13-Marzo-2021	1	01-XXXXXX-202X
Trazabilidad y Seguimiento de Alimentos				

Al llegar los mismos deberán ser verificación por el departamento de **Bodega:** Temas de Lotificación y Fecha de Vencimiento Temas de calidad (propiedades Organolépticas).



Dentro de la gestión de reconocimiento del producto se realiza la asignación de los mismos en el sistema con la codificación que este le brinde por secuencia según sistema, de este modo se podrá observar el movimiento de dicho producto en el curso hacia su preparación y posterior distribución.

Esta codificación deberá permitirle reconocer, la información previa del producto ofrecida por el proveedor o revisada en la plataforma de recepción por oficiales de Gestión stock.

Una vez ingresada la información necesaria a sistema se realiza la ubicación de la mercancía por necesidad de movimiento inmediato o si ingresara a inventario permanente.



Si este producto ha sido solicitado por cocina en un pedido previo realizado por la plataforma ISMS, este será despachado según programación, ofreciéndole a cocina una documentación u Orden de pedido que manejará la misma información o codificación que la plataforma le dirá inicialmente. Con la que se podrá conocer, el número de lote, proveedor, fecha de caducidad etc.

Para este tipo de transferencia de Bodega a cocinase utilizaran los documentos de transferencia o despacho interno

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/021

Día Emitido:
13-Marzo-2021

No. Revisión .
1

Día Rev.:
01-XXXXXX-202X

Página **281** de **8**

Trazabilidad y Seguimiento de Alimentos

Minera Panamá First Quantum Minerals Ltd.

Stock Transfer - Direct

Trans. ID: 110393 Status: Pending Date Created: 13/03/2021
Ref ID: 110393 Material Responsible Person: 1
From Stock Room: 104 - PANAMA-00188 Material Responsible Person: 1
To Stock Room: 104 - HETCHEM Material Responsible Person: 1
Comment: 1. Pedido de materiales 10-10-2020 2. entrega 11-10-2020

Item Code	Item Name	From		To		UOM	Qty	Unit Cost	Total
		Location	Shelf	Location	Shelf				
041069	QUESO CREMA (TANGUE DE 45 LBS)	Area01		Area01		Lbs	1.00	121.38	121.38
PUP1553	WAFLES CONGELADOS (SAUFRE DE L'ESPE)	Area01		Area01		Box	33.00	25.25	837.80
002027	LECHE EVAPORADA EN LATADA 315 GR	Area01		Area01		Lbs	144.00	1.00	144.00
002071	LECHE CONDENSADA EN LATADA 391 GR	Area01		Area01		Lbs	99.00	2.15	214.00
002186	MARGARINA CLASSIC (NO	Area01		Area01		Lbs	3.00	35.00	105.00
002185	MARGARINA PARA HORNOS 33 LBS	Area01		Area01		Lbs	2.00	42.00	84.00
001190	ENV. PASTRO PARA ZELATINA 6 OZ (PLASTIMAR)	Area01		Area01		Unit	2,000.00	0.04	80.00
002145	LECHE ENTERA TETRA EN LITRO	Area01		Area01		L	108.00	1.14	123.12
041061	HUEVOS LIQUIDOS CONGELADOS (MERCAT	Area01		Area01		Rg	90.00	5.40	486.00
PUP1554	TARTA DE CHOCOLATE Y COCO (TIRTE COCO CHOCOLATE)	Area01		Area01		Box	12.00	54.00	648.00
Grand Total:									2,474.40

Issued by: Minera, Pedro Approved By: To be Received By:

Reported: ELADIO CARRERO - 00500018 Total

5.1 Procedimiento de Seguimiento en el Depto. de Catering:

SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS
DEPARTAMENTO DE QHSE

No. Doc.
MPSA/CSM/SOP/QHSE/021

Día Emitido:
13-Marzo-2021

No. Revisión .
1

Día Rev.:
01-XXXXXX-202X

Página **282** de **8**

Trazabilidad y Seguimiento de Alimentos

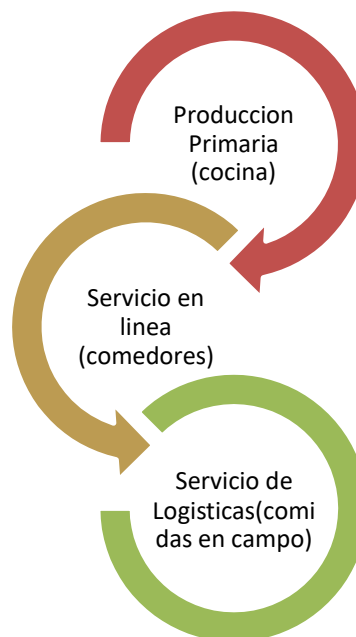
Una vez realizado los menús cada 3 meses se presupuestan las necesidades de los diferentes insumos, en conjunto con Bodega, estos insumos serán solicitados en pequeños pedidos que serán ingresados a cocina según espacio de la bodega interna de cocina. Todo esto guiado con la orden o documento de transferencia interna, de igual forma cocina realizara una verificación de la mercancía al ser entregada a cocina.

Se realiza el ingreso de la mercancía a bodega de cocina (bodega General de cocina) y se colocara en el espacio de cada una de las áreas (espacios ubicados en panadería, ensaladas etc.) a medida se va avanzando la operación.

Una vez se realiza el producto final se contabilizan los Chafin de cada producción como ingreso a línea, para sobrellevar la producción a ofrecer en la línea de servido, así como también se contabilizará los chafing que no fueron consumidos en su totalidad considerando esta como la merma, y se registra su peso en el Documento CAT 035 Registro de Control de Merma.

Esto llevara un control diario, como lo describe el CAT 024 Formato de Seguimiento de Costa Diario, registrando el mismo diariamente en plataforma asignada

Pendiente propuesta de cambiar a un Formato (Excel) los pedidos de correo para poder tener una lista diaria de nombres y cantidades de platillos luego codificar las etiquetas que se colocan a las fiambreras y sus registro por cliente (ya existen sol hay que numerar) y este número agregarlo a dicho formato (Excel) o punto principal de control.



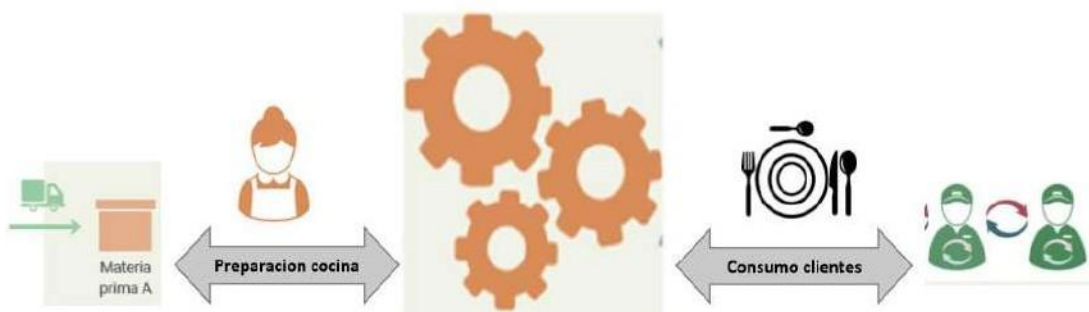
Una vez se inicia el proceso de presentación de la línea en comedores se realiza el llenado Pre operacional CAT 005 Formulario de inspección de la línea de servicio antes de la apertura. Considerando la verificación sensorial del producto.

Si el cliente desea sacar sus alimentos de comedor de forma individual deberá registrar el mismo en el documento CAT 034 Registro de entrega de comida para llevar

Trazabilidad y Seguimiento de Alimentos

Para la obtención de la información sobre la Tercera etapa se contabilizarán las comidas solicitadas a acampo con la formalidad adecuada (correos adecuados) se registrará en el documento CAT 004 Registro de alimentación dispersa. De esta forma de modo diario se obtendrá la información completa del consumo del día traduciendo mercancía que llega versus platos servidos, registrando los costos para su seguimiento y conociendo de este modo la dirección de la producción según los clientes que se han recibido.

Para registrar el número total de personas que han consumido alimentos y su ubicación, así como hora de servido se cuenta con la información que suministrara los equipos de acceso y salida de comedores, haciendo de esta información una base importante de seguimiento, trazabilidad y rastreabilidad.



6. Monitoreo.

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/025	Día Emitido: 03- Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 01-agosto-2021
	CONTROL DE ALÉRGENOS			

1. OBJETIVO

Generar y publicar los procedimientos que involucren un almacenamiento, publicación de ingredientes e identificación de comidas con presencia de los alérgenos más comunes, en todas las cocinas y restaurantes.

2. Alcance

Esto aplica para todos los clientes, que utilicen o requieren del servicio de alimentación de las cocinas de MPSA.

3. Responsabilidad:

- **Colaboradores/Clientes:** Es responsabilidad del cliente o colaborador de informar, al momento de su entrevista, al departamento de Recursos Humanos, si es intolerante a algún tipo de alérgeno.
- **Empresa (MPSA):** Notificar a los colaboradores, una vez son seleccionados para ocupar algún cargo, y mediante sus entrevistas, que, dentro de campamento, los alimentos preparados, mantiene presencia de alérgenos que pueden ser potencialmente peligrosos, si no es declarado mediante una certificación médica.
- **Gerente de Bodega:** Velará para que su proceso de recepción disponga de instrucciones específicas para la recepción de la materia prima y de los productos. Comprobará que los productos, sean transportado de modo adecuado y se apliquen las Buenas prácticas de Manipulación (BPM), evitando riesgos de contaminación cruzada.
- **Gerente de Campamento:** Comunicar directamente con los Chef encargados de las cocinas, las necesidades de dietas distintas al menú diario, para colaboradores o clientes que lo requieran, siempre y cuando sean certificadas por un profesional médico.
- **Supervisores /asistente de supervisor de CAT:** Todos los colaboradores deberán tener y/o contar con la capacitación necesaria y además ser conscientes de la importancia que sus acciones individuales tienen sobre la inocuidad de los alimentos y de las posibles consecuencias de la presencia accidental o no declarada de alérgenos en los alimentos.

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/025	03- Agosto-2021	1	01-agosto-2021
CONTROL DE ALÉRGENOS				

- **Oficiales de QHSE:** Dar soporte y seguimiento a los chefs y a todo el personal de cocina, mediante las capacitaciones, y en los recorridos diarios dentro de las cocinas. Verificar la información (habladores y etiquetas) que indica la presencia de productos alérgenos en los alimentos servidos.

4. **Política:**

Los colaboradores y/o clientes son responsables de notificar a tiempo, si alérgicos a algún tipo de producto alimentario.

Informar a los colaboradores y/o clientes de la presencia de alérgenos en los productos o alimentos que se sirven dentro de los comedores o cocinas de cada uno de los campamentos.

5. **Definiciones:**

"Alimento", toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de "alimentos", pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

"Etiqueta", cualquier rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

"Etiquetado", cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

"Lote", una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

"Preenvasado", todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de restaurantes.

"Alérgenos alimentarios"

 Camp Services team by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc.	Día Emitido:	No. Revisión .	Día Rev.:
	MPSA/CSM/SOP/QHSE/025	03- Agosto-2021	1	01-agosto-2021
CONTROL DE ALÉRGENOS				

Los alérgenos son sustancias que producen alergias alimentarias a las personas con una predisposición particular. Estas reacciones adversas a los alimentos se dan en el momento en que los alérgenos alimentarios entran en el organismo y los anticuerpos intentan expulsarlos.

Nuestro sistema inmunológico los considera una sustancia extraña y hacen que el organismo segregue sustancias químicas que producen picor, moqueo, inflamación de labios o tos entre otros efectos.

Los alérgenos alimentarios también son responsables de otras reacciones adversas en las que el sistema inmunológico no interviene, llamadas intolerancias alimentarias.

"Tipos de alérgenos alimentarios"

El reglamento habla de 14 alérgenos alimentarios sobre los que hay obligación de informar, los cuáles, detallamos a continuación:

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
8. Frutos de cáscara y productos derivados.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

6. Procedimiento:

Procedimiento de notificación - Colaborador:

 Camp Services team by  FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE QHSE			
	No. Doc. MPSA/CSM/SOP/QHSE/025	Día Emitido: 03- Agosto-2021	No. Revisión . 1	Día Rev.: 01-agosto-2021
	CONTROL DE ALÉRGENOS			

- Es responsabilidad del colaborador informar en su debido momento (mediante entrevista) al personal de RRHH sobre su alergia o intolerancia.
- Si el colaborador ya ha sido notificado de su intolerancia, previamente a la entrada al proyecto, a cualquiera de estos alérgenos, deberá presentar un certificado emitido por un médico idóneo.

Procedimiento – Información al colaborador:

- En todas las líneas, donde se despachan los alimentos deberá permanecer un cartel en el que se puede comunicar la información sobre alérgenos, al cliente, pero ésta debe estar respaldada por cualquier información por escrito existente, para garantizar que sea precisa y coherente. Para ello, el personal debe saber la lista de alérgenos, cuáles contienen los alimentos o productos que ofrece y, en caso de cualquier duda, consultarlo con el responsable antes de dar cualquier certeza.

Procedimiento – Eventos VIP

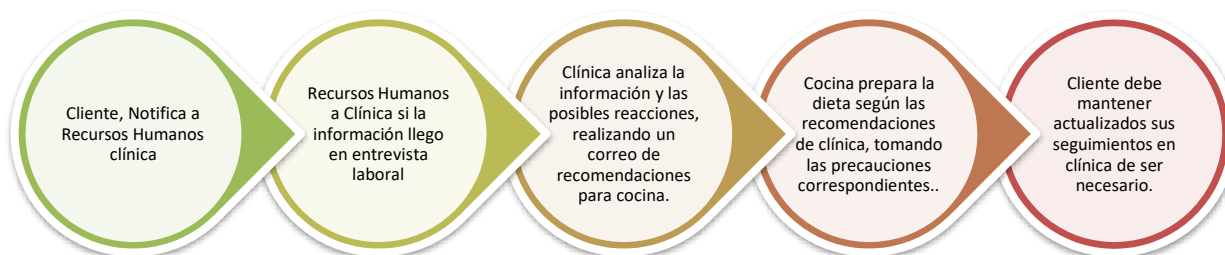
- Disponer en cocina de fichas breves informativas (recetas) por plato en las que se marquen específicamente los ingredientes alérgenos que contienen.
- No variar las **recetas**, y si se hace, debe actualizarse su correspondiente ficha.
- Utilizar siempre **ingredientes** correctamente etiquetados y conservarlos con su etiqueta original siempre que sea posible, para que nada falle en la cadena de trazabilidad, y en caso de cualquier duda, preguntar al fabricante o distribuidor.
- Verificar siempre que el **plato** que se entrega es el que el cliente ha pedido.
- Si se envasan alimentos, es necesario **etiquetarlos** con la información sobre alérgenos correspondiente.
- Llevar a cabo un **control de proveedores** para asegurar la lista de todos los ingredientes de las materias primas que recibimos.

- No se colocarán mariscos ni brócolis en las presentaciones.

Procedimiento – intolerancia a alérgenos dentro de campamento:

- En caso de que algún cliente o colaborador resulte intolerante a algún producto alérgeno dentro de campamento, será la clínica, encargada de notificar a cocina, la dieta requerida para dicha persona.

Pasos de la información:



1. Actividad de Comprobación y verificación:

2. Frecuencia y monitoreo de verificación:

Tipo de Prueba	Fuente	Frecuencia	Realizado por
Microbiológica			
Físico Química			
Sensorial e indicadores sencillos			
Microbiológica			

Cada Departamento será administrador de su documentación, frecuentemente el Departamento de QHSE, solicitará los documentos de otras áreas para archivo de los mismos.

7.0 REFERENCIA Y/O DOCUMENTACIÓN APLICABLE

 by FIRST QUANTUM MINERALS LTD Cobre Panamá	SERVICIOS DE CAMPAMENTOS GESTION DE SERVICIOS DE CAMPAMENTOS DEPARTAMENTO DE CATERING				Cobre Panamá
	No. Doc. CFM/SING/CAT001	Día Emitido: 14 de diciembre de 2016	No. Revisión . 2	Día Rev.: 16 de abril de 2021	Página 1 de 1
	ANUNCIO DE POSIBLE ALERGENOS				

Aviso de Alergia Alimentaria

Tenga en cuenta que los alimentos preparados aquí pueden contener estos alimentos:

Mariscos	Piñones	Leche	Huevo
Trigo	Gluten	Maní	Apio
Nueces de Árbol	Haba de soya	Hoja de sésamo	Mostaza

Food Allergy Notice

Please be advised that foods prepared here may contain these Ingredients:

Shell fish	Pine Nuts	Milk	Eggs
Wheat	Gluten	Peanuts	Celery
Tree nuts	Soybean	Sesame Seeds	Mustards